# 1509851

## Bedienungsanleitung

**5 Flammen Gasherd**
**mit Elektro-Multifunktionsbackofen**
Seite 1 bis 26

D/A/CH

## Instruction manual

**Gas stove 5 burners**
**with electric multifunction oven**
from page 27 to 52

GB/UK

## Mode d'emploi

**Cuisinière 5 feux**
**avec four électrique multifonction**
de page 53 à page 78

F/B/CH

## Manuale di utilizzo

**Cucina a gas a 5 fuochi**
**con forno elettrico multifunzione**
pagine da 79 a 104

I/CH

## Instrucciones de uso

**Cocina a gas de 5 fuegos**
**con horno eléctrico multifunción**
de la página 105 a la 130

E

## Manual de instruções

**Cocina a gas de 5 fuegos**
**con horno eléctrico multifunción**
as páginas desde 131 até 156

P

## Gebruiksaanwijzing

**5-pits gasfornuis**
**met multifunctionele elektrische oven**
blz. 157 t/m 182

NL/B

## Instrukcja obsługi

**5-palnikowa kuchnia gazowa**
**z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym**
strony od 183 do 208

PL

**DEUTSCH**
**Original-Bedienungsanleitung**

**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**


**1. Allgemeines ..... 2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung ..... 2
1.2 Symbolerklärung ..... 2
1.3 Haftung und Gewährleistung ..... 3
1.4 Urheberschutz ..... 3
1.5 Konformitätserklärung ..... 3

**2. Sicherheit ..... 4**
2.1 Allgemeines ..... 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes ..... 4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 5

**3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 6**
3.1 Transportinspektion ..... 6
3.2 Verpackung ..... 6
3.3 Lagerung ..... 6

**4. Technische Daten ..... 7**
4.1 Technische Angaben ..... 7
4.2 Baugruppenübersicht ..... 11

**5. Installation und Bedienung ..... 12**
5.1 Sicherheitshinweise ..... 12
5.2 Technische Anweisungen für den Installateur ..... 12
5.3 Bedienungshinweise für den Benutzer ..... 17

**6. Reinigung und Wartung ..... 23**
6.1 Sicherheitshinweise ..... 23
6.2 Reinigung ..... 23
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung ..... 25

**7. Mögliche Funktionsstörungen ..... 25**

**8. Entsorgung ..... 26**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

# 1. Allgemeines

## 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

## 1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

***WARNUNG!***

***Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.***

***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

***Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.***

***ACHTUNG!***

***Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.***

***HINWEIS!***

***Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.***

***WARNUNG! Heiße Oberfläche!***

***Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!***

## 1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.

***HINWEIS!***

***Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.***

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

## 1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

***HINWEIS!***

***Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.***

## 1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

# 2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

## 2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

## 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

## 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

***ACHTUNG!***

***Das Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.***

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Gasherd mit Multifunktionsbackofen** ist **ausschließlich** für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.

Das Gerät **nicht** zum Heizen von Räumen verwenden.

***ACHTUNG!***

***Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.***
***Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.***
***Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.***

# 3. Transport, Verpackung und Lagerung

## 3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

## 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

***HINWEIS!***

***Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.***

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

## 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

# 4. Technische Daten
## 4.1 Technische Angaben

| Bezeichnung | 5 Flammen Gasherd<br>mit Elektro-Multifunktionsbackofen |
|---|---|
| Art.-Nr.: | **1509851** |
| Temperaturbereich: | 60 °C – 250 °C |
| Anschlusswert Gas: | 11,2 kW |
| Anschlusswert Elektro: | 2,75 kW 50 Hz 230 V |
| Backofenvolumen: | 105 Liter |
| Abmessungen Gerät: | B 900 x T 600 x H 850-900 mm |
| Abmessungen Backofen: | B 690 x T 400 x H 340 mm |
| Gewicht: | 60,0 kg |
| Zubehör: | 1 Auflagerost, B 684 x T 400 mm;<br>1 Backblech, B 685 x T 400 mm |

Technische Änderungen vorbehalten!

**Ausführung**

- Ausführung CNS 18/10
- Gusseisenroste
- Gasbrenner mit Zündsicherung
- Elektronische Einhandzündung
- Stellfüße höhenverstellbar
- Elektro-Multifunktionsbackofen
- Backofentür 2-fach-Verglasung
- Backofen emailliert
- Backofenbeleuchtung
- Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt
- 5 Gasbrenner: **1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,7 kW**

## Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern

| Bestimmungsland | | Kategorien | Gastyp | Gasdruck (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **AT** | **Österreich** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |
| **BE** | **Belgien** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **BG** | **Bulgarien** | **$II_{2H3B/P}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **CH** | **Schweiz** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **CY** | **Zypern** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **CZ** | **Tschechische Republik** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **DE** | **Deutschland** | **$II_{2H3B/P}$**<br>**$II_{2ELL3B/P}$** | G20 - G30/G31<br>G25 | 20 - 50/50<br>20-25 |
| **DK** | **Dänemark** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **EE** | **Estland** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **ES** | **Spanien** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **FI** | **Finnland** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **FR** | **Frankreich** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **GB** | **Großbritannien** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **GR** | **Griechenland** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IE** | **Irland** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IT** | **Italien** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **LT** | **Litauen** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LU** | **Luxemburg** | **$I_{2E}$**<br>**$I_{3B/P}$** | G20<br>G30/G31 | 20<br>50/50 |
| **LV** | **Lettland** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **MT** | **Malta** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NL** | **Niederlande** | **$II_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NO** | **Norwegen** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **PT** | **Portugal** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |

| Bestimmungsland | | Kategorien | Gastyp | Gasdruck (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **RO** | **Rumänien** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SE** | **Schweden** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SI** | **Slowenien** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SK** | **Slowakei** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **TR** | **Türkei** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

**Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist für eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes und die korrekte Inbetriebnahme nicht garantiert.**

**Brenner- und Düseneigenschaften**

| | | Verbrauch* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Flüssiggas | | | | | | | |
| **Gaskategorie** | | **$I_{3B/P}$ (30)** | | **$I_{3+}$ (28-30/37)** | | | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Gastyp** | | **G30** | | **G30** | | **G31** | | **G30** | |
| **Brenner** | **By Pass mm** | **Leistung kW (g/h)** | **Düse mm** | **Leistung kW (g/h)** | **Düse mm** | **Leistung kW (g/h)** | **Düse mm** | **Leistung kW** | **Düse mm** |
| **Blitz-brenner** | 0,44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 |
| **Normal-brenner** | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 |
| **Spar-brenner** | 0,29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71,0) | 0,50 | 1,0 | 0,43 |
| **Dreifach-ring** | 0,64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 |
| **Gasdruck** | | **G30:29 mbar** | | **G30: 29 mbar G31: 37 mbar** | | | | **G30: 50 mbar** | |

| | | Verbrauch* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Erdgas | | | | Stadtgas | | | |
| **Gaskategorie** | | **$II_{2ELL3B/P}$** | | **$I_{2H}$** | | **$I_{2L}$** | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Gastyp** | | **G25** | | **G20** | | **G25** | | **G110** | |
| **Brenner** | **By Pass mm** | **Leistung kW** | **Düse mm** | **Leistung kW** | **Düse mm** | **Leistung kW** | **Düse mm** | **Leistung W** | **Düse mm** |
| **Blitz-brenner** | 0,44 | 3,0 | 1,34(F3) | 3,0 | 1,18(Y) | 3,0 | 1,21(F2) | 3,0 | 2,6(3) |
| **Normal-brenner** | 0,34 | 1,75 | 1,01(Y) | 1,75 | 0,97(Z) | 1,75 | 0,94(Y) | 1,75 | 1,9(2) |
| **Spar-brenner** | 0,29 | 1,0 | 0,82 | 1,0 | 0,72(X) | 1,0 | 0,72(F1) | 1,0 | 1,45(1) |
| **Dreifach-ring** | 0,64 | 3,7 | 1,42(F2) | 3,7 | 1,40(S) | 3,7 | 1,42(K) | 3,7 | 3,5(13) |
| **Gasdruck** | | **G25: 20 mbar** | | **G20:20 mbar** | | **G25: 25 mbar** | | **G110: 8 mbar** | |

***unter den Bezugsbedingungen: Gastemperatur 15 °C, Luftdruck 1013,26 mbar

## 4.2 Baugruppenübersicht

① Kochfeld

② Bedienblende

③ Backofenbeleuchtung

④ Auflageschienen

⑤ Backofen-Glastür

⑥ Glastürgriff

⑦ Stellfüße, höhenverstellbar

⑧ Backblech

⑨ Auflagerost

⑩ Gehäuse

# 5. Installation und Bedienung
## 5.1 Sicherheitshinweise

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung. **Nur Original-Ersatzteile verwenden!**

***WARNUNG! Heiße Oberfläche!***

***Während des Betriebs des Gerätes erreichen die Gasbrenner, der Elektrobackofen hohe Temperaturen. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie diese Oberflächen nicht!***

***Während des Betriebes dürfen sich Kinder dem Gerät nicht annähern oder in seiner Nähe spielen.***

- Vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten, sowie bei längeren Nutzungspausen das Gerät ausschalten, von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!) und den Gashahn zudrehen.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme vorsichtig die Schutzfolie vom Gerät ab und entfernen Sie alle Kleberrückstände mit lauwarmem Seifenwasser oder einem geeigneten Lösungsmittel.

## 5.2 Technische Anweisungen für den Installateur

***ACHTUNG!***

***Alle Installations-, Einstell- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich durch Fachpersonal ausgeführt werden.***

***Das Gerät muss gemäß den Gesetzesbestimmungen installiert werden.***

***Bei Missachtung der aufgeführten Vorschriften lehnt der Hersteller jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab.***

**Installationsort**

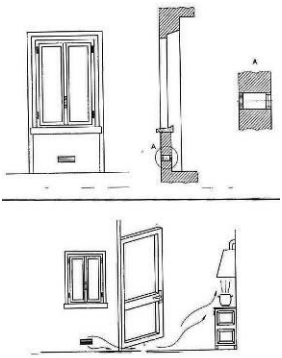
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes bei maximaler Belastung mit Gargut aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren oder wärmeempfindlichen Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammbaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand vom **150 mm** zu den Seitenwänden und zur Rückwand ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von **600 mm** ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Abstände nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, die einer Temperatur von mindestens **65 °C** standhalten.
- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

**Lüftung der Räume**

***! ACHTUNG!***

***Dieses Gerät darf gemäß den gesetzlichen Vorschriften nur in ständig belüfteten Räumen installiert und betrieben werden, um eine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Installationsraum zu verhindern.***

- Der Installationsraum des Gerätes **muss** so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf der erforderliche Luftzustrom **nicht unter 2 $m^3$/h pro kW** der Geräte-Nennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät).
- Die Luft muss direkt aus dem Freien durch permanente Lüftungsschlitze oder Lüftungskanäle, die in Bereiche mit sauberer Luft führen, einströmen.



## Elektroanschluss

***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***
***Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!***
***Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).***
***Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!***

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
  **Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.**
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät ist mit einer Netzanschlussleitung VDE 3 x 1,5 $mm^2$ mit Netzstecker ausgestattet.
- Das Gerät muss in das Potentialausgleichsystem (Erdung) mit einbezogen werden. Die Anschlussklemme befindet sich unterhalb der rechten hinteren Geräteseite, unter dem Hinweisschild .
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Steckdose getrennt werden kann.

## Gasanschluss

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart abgenommen und vorgerüstet. Vor der Installation überprüfen, ob die örtliche Gasversorgung (Gasart und -druck) mit der Voreinstellung des Gerätes kompatibel ist.
- An öffentlich zugänglicher Installationsorten müssen die Unfallschutzvorschriften sowie die Sicherheitsnormen zur Brand- und Panikvermeidung eingehalten werden.
- Der Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Gerätes und kann rechts oder links ausgeführt werden.

### *Anschluss mit Metallschlauch*

- Der Anschluss an die Gasversorgung kann mit einem den nationalen Bestimmungen entsprechenden Schlauch durchgeführt werden, wobei ein typgeprüfter Sperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden muss, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Die Länge des Schlauches darf max. 2 Meter betragen.

- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit den heißen Backofenteilen in Berührung kommen kann. Es muss verhindert werden, dass der Metallschlauch verdreht oder daran gezogen werden kann. Es dürfen nur Schlauchschellen verwendet werden, die den Installationsvorschriften entsprechen.

***Anschluss an eine Gasflasche***

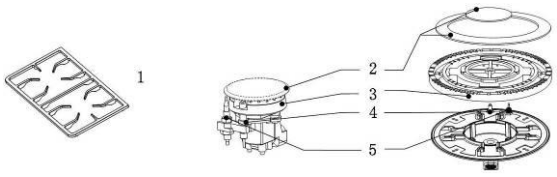
Bei Anschluss an eine Gasflasche muss diese mit einem Druckminderer versehen sein und der Anschluss gemäß den nationalen Installationsvorschriften ausgeführt werden. Beim Anschluss der Gasflasche ist folgendes zu beachten:

- der Gasanschlussschlauch darf nicht länger als 1-1,2 m sein;
- der Anschluss des Druckminderer muss nach außen gerichtet werden;
- der Schlauch darf an keiner heißen Oberfläche des Gerätes anliegen (Herdrückseite, Herdoberseite, Backofen, etc.);
- Die Gasflasche muss so aufgestellt werden, dass sie die an den Backofen grenzende Wand nicht berührt.
- Nach dem Gar-/Backvorgang den Gasflaschenhahn immer schließen.

***ACHTUNG!***
***Nach der Installation prüfen, ob die Anschlussstücke gut befestigt sind. Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen niemals eine Flamme, sondern stets eine Seifenlösung verwenden.***

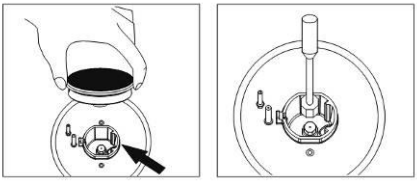
**Umstellung auf eine andere Gasart**

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart (Erdgas) abgenommen und vorgerüstet.
- Bei Bedarf kann das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden, dazu sind spezielle Düsen und Einstellungen erforderlich. Im Lieferumfang sind Düsen für eine Umstellung auf Flüssiggas enthalten.
- Bei eventuellen Umrüstung muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt und die Gasleitung vorübergehend geschlossen werden.
- Beim Austausch von Düsen beachten Sie die folgenden Anweisungen:




**1.** Rost
**2.** Brennerabdeckung
**3.** Brennertulpe
**4.** Thermoelement
**5.** Sicherheitsventil

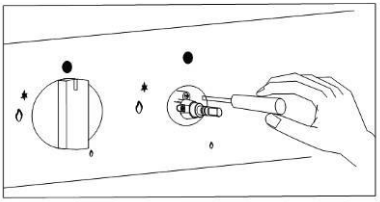
- nehmen Sie die Roste vom Kochfeld ab;
- entfernen Sie die Gasbrennerabdeckung und Gasbrennertulpe;
- mit einem 7 mm Steckschlüssel die Düse lösen und entfernen;



- ersetzen Sie die Düse durch eine Düse, die für die entsprechende Gasart geeignet ist (entnehmen Sie die Angaben zu den Düsen der Tabelle **„Brenner- und Düseneigenschaften“**, Seiten 9,10);
- montieren Sie den Gasbrennerkopf, die Gasbrennerabdeckung wieder am Gasbrenner.
- Führen Sie den Umbau aller Gasbrenner laut den oben stehenden Anweisungen nacheinander durch.
- Nach dem Umbau die Roste wieder auf das Kochfeld legen.

**Kleinstellung der Flammen**

- Nach Umstellung auf eine andere Gasart muss die Kleineinstellung der Flammen für die einzelnen Gasbrenner korrigiert werden.
- Die Korrektur folgendermaßen vornehmen:
  - den Gasbrenner zünden;
  - den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Kleinstellstufe (Symbol mit der kleinen Flamme) drehen;
  - den Drehregler-Knopf aus der Ventilspindel herausziehen.



- Bei einer Umstellung **von Flüssiggas auf Erdgas** die Kleinstellschraube (oben links, wie auf der Abb. gezeigt) mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Bei einer Umstellung von **Erdgas auf Flüssiggas** die Kleinstellschraube (oben links, wie auf der Abb. gezeigt) mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Setzen Sie den Drehregler-Knopf wieder auf und drehen Sie ihn schnell aus der maximalen auf die minimale Position und überprüfen Sie die Flamme und stellen Sie sicher, dass die Regelung ausreichend ist, um die Erwärmung des Thermoelements aufrecht zu erhalten. Falls nicht, die Kleineinstellung der Flamme korrigieren.
- Nach dem Ersetzen von Düsen oder nach Einstellungen muss immer sichergestellt werden, dass die Flamme eine bläuliche Farbe hat; stabil und geräuschlos brennt; sich nicht vom Gasbrenner abhebt, beim Umschalten von Groß- auf Kleineinstellung kein Flammenrückschlag erfolgt.

***ACHTUNG!***

***Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gaskategorien in der Tabelle "Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern" auf Seiten 8,9 angegeben sind.***

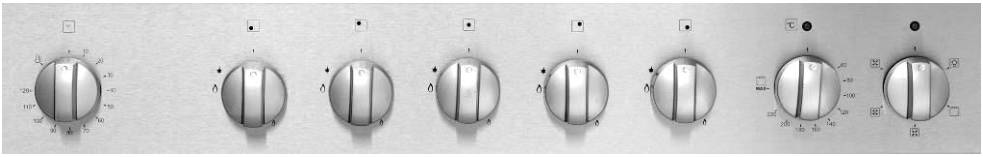
***ACHTUNG!***

- Nach sämtlichen Ersetzungs- oder Einstellarbeiten am Gerät müssen alle betroffenen Teile wieder korrekt montiert werden, damit das Gerät erneut betriebsbereit ist.
- Die Dichtheitsprüfung der Gasleitung mit einer Seifenlösung und **niemals** mit einer offenen Flamme vornehmen.
- Anschließend den alten Aufkleber der Einstellwerte durch den neuen, im Lieferumfang enthaltenen Aufkleber für die neue Gasart ersetzen.

## 5.3 Bedienungshinweise für den Benutzer

- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und der Anschlüsse an die Gasversorgung.

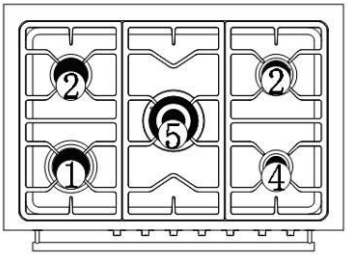
**Bedienblende/ Bezeichnungen der Bedienelemente (von links nach rechts)**



| | |
|---|---|
| Zeitdrehregler Backofen | Drehregler Normalbrenner hinten rechts |
| Drehregler Blitzbrenner vorne links | Drehregler Sparbrenner vorne rechts |
| Drehregler Normalbrenner hinten links | Temperaturdrehregler Backofen |
| Drehregler Dreifachring Mitte | Funktionsdrehregler Backofen |

## Gasherd

### *Position der Gasbrenner auf dem Kochfeld*



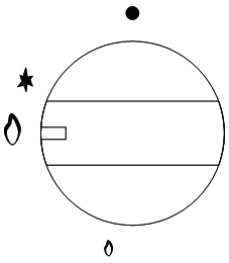

① **Blitzbrenner**

② **Normalbrenner**

④ **Sparbrenner**

⑤ **Dreifachring**

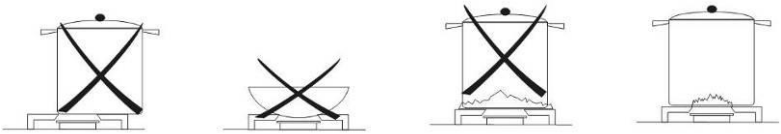
### *Zündung der Gasbrenner*



- Um einen Gasbrenner zu zünden, den entsprechenden Drehregler drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position mit dem maximalen Gasdurchfluß (Symbol mit der großen Flamme) drehen.
- Halten Sie den Drehregler für ca. 3-4 Sekunden fest, bis die Flamme zündet.
- Sobald die Zündung stattgefunden hat, die Flammenstärke regeln, wobei der Drehregler stets in den Bereich zwischen Groß- und Kleinstellung und niemals zwischen Großstellung und **AUS** Position (•) zu stellen ist.
- Im Falle eines versehentlichen Flammenausfalls (z. B.: Zugluft, Verschütten von Flüssigkeiten, etc.) greift das Sicherheitsventil ein und sperrt die Gaszufuhr.

### *Hinweise und Tipps*

- Vermeiden Sie aufsteigende Flammen rund um den Kochtopf (Pfanne).
- Sobald das Gargut in dem Kochtopf zu sieden beginnt, reduzieren Sie die Flammenstärke auf ein niedrigeres Niveau, damit die Flamme durch das überkochende Gargut nicht erlischt.
- Bei der Verwendung von Fetten und Ölen während des Garens sehr vorsichtig sein, denn bei Überhitzung können sie Feuer fangen. **Brandgefahr!**



- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem ebenen Boden.

- Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Roste, dass die Flamme mittig ist.
- Für geringeren Gasverbrauch und eine bessere Ausbeute verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, die für die einzelne Gasbrenner geeignet sind, wie in der folgenden Tabelle aufgeführt.

| **Brenner** | **min. ∅ (mm) des Kochtopfes** | **max. ∅ (mm) des Kochtopfes** |
|---|---|---|
| Blitzbrenner | 150 | 260 |
| Normalbrenner | 130 | 180 |
| Sparbrenner | 90 | 160 |
| Dreifachring | 210 | 260 |

***ACHTUNG!***

***Bei längerem Nichtgebrauch, bei Betriebsstörung oder unregelmäßigem Betrieb des Gerätes muss der außerhalb des Gerätes gelegene Hauptgashahn geschlossen werden.***

***Außerdem empfehlen wir eine halbjährliche Kontrolle durch einen Fachmann.***

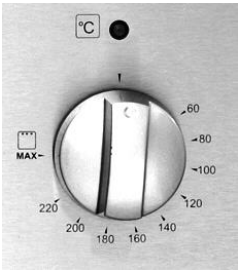
## Elektro-Multifunktionsbackofen

- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, dass sich im Backofen nur das für den Gar-/Backvorgang erforderliche Zubehör befindet (normalerweise genügt der Auflagerost, auf den nach dem Vorheizen der Behälter mit dem Gargut gestellt wird).
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
- Vor der ersten Inbetriebnahme den Backofen bei maximalen Temperatureinstellung für mindestens 45 Minuten ohne Inhalt einschalten, um die bei Neugeräten vorhandenen Fettrückständen oder Verunreinigungen zu beseitigen. Gleichzeitig den Raum lüften.
- Den Backofen vor Einschub der Speisen immer mindestens 15 Minuten vorheizen.
- Zum Erzielen optimaler Gar-/Backergebnisse muss für jede Speise die geeignete

***Temperatur,***
***Funktion,***
***Garzeit,***
***Einschubebene***

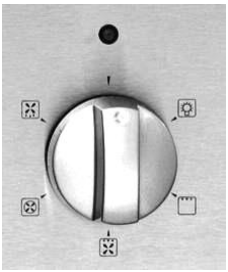
gewählt werden.

### *Temperatureinstellung*




- Stellen Sie die für die gewünschte Speise erforderliche Gar-/Backtemperatur mit Hilfe des Temperaturdrehreglers im Bereich 60 °C – MAX. (ca. 250 °C) ein.
- Die rote Betriebs-Kontrolllampe über dem Temperaturdrehregler leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Sie können die Speise dann in den Backofen stellen.
- Sinkt die Temperatur im Backofen, leuchtet die Betriebs-Kontrolllampe wieder auf und das Gerät wird dann erneut auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

### *Funktionen*



- Wählen Sie je nach Art der Speisenzubereitung eine der Funktionen des Backofens, indem Sie den Funktionsdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen. Die Kontrolllampe über dem Drehregler leuchtet auf, sobald Sie eine der Funktionen eingestellt haben.

**Die Beleuchtung** des Backofens geht an, sobald Sie den Funktionsdrehregler betätigen. Während des Betriebes des Backofens leuchtet diese und erlischt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

***ACHTUNG!***

***Jede der unten aufgeführten Funktionen kann nur zusammen mit der richtigen Temperatureinstellung verwendet werden.***

**Grill**

**Temperatureinstellung**: 60 °C – MAX. (ca. 250 °C)

Die Grill-Funktion ist zum Überbacken, Gratinieren oder Bräunen von Speisen bestimmt. Die Garzeit sollte nicht mehr als 5 Minuten sein.

**Grill + Umluft**

**Temperatureinstellung**: 60 °C – 200 °C

Wählen Sie diese Funktion zum Grillen von Fleisch, Gemüse und Geflügel. Beim Grillen auf dem Ablagerost in die darunter befindliche Einschubebene ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech einführen, um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu begrenzen.

**Umluft**

**Temperatureinstellung**: 60 °C – MAX. (ca. 250 °C)

Bei dieser Funktionsauswahl wird die heiße Luft im Inneren des Backofens auf alle Einschubebene gleichmäßig verteilt, dieses sorgt für optimale Ergebnisse beim gleichzeitigem Garen/Backen von Speisen bei entsprechenden Garzeiten auf mehreren Einschubebenen.

Der Backofen muss vorgeheizt sein, bevor Speisen hereingestellt werden.

Diese Funktion ist besonders für Backen von Kuchen, Zubereitung größerer Mengen von Speisen geeignet.

**Auftauen**

Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten von Lebensmitteln genutzt. Insbesondere für empfindliche Lebensmittel empfohlen, die keine Hitze benötigen, wie zum Beispiel: Sahne- oder Vanillesauce, Desserts, Obstkuchen, etc..

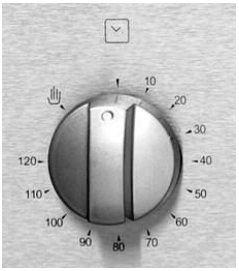
Beim Auftauen mit dieser Funktion wird durch den Lüfter die Auftauzeit etwa halbiert.

Um den Auftauvorgang bei Fleisch, Fisch und Brot zu beschleunigen, stellen Sie eine Temperatur im Bereich von 80 °C – 100 °C ein.

***ACHTUNG!***

***Während des Betriebes muss die Backofentür bei allen Garmethoden geschlossen sein.***

### *Gar-/Backzeit*




- Die Gar-/Backzeiten hängen von Art und Menge der Speisen, dem persönlichen Geschmack und Erfahrungswerten ab.
- Wählen Sie für die Speisenzubereitung die gewünschte Gar-/Backzeit zwischen 0 – 120 Minuten, indem Sie den Zeitdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit kehrt der Zeitdrehregler wieder in die ursprüngliche Position **„0“** und es ertönt ein akustisches Signal.
- Zur Einstellung auf Dauerbetrieb wählen Sie die Position des Zeitdrehreglers, beobachten Sie den Gar-/ Backvorgang und schalten das Gerät nach Bedarf aus.

***HINWEIS!***

***Die Rezeptangaben sind im allgemeinen für ein zufriedenstellendes Gar-/Backergebnis ausreichend.***

***ACHTUNG!***

***Sollten Sie den Backofen nicht mehr benutzen, drehen Sie alle Drehregler für den Backofen (Zeit-, Temperatur- und Funktionsdrehregler) auf die „AUS“ Position.***

***Einschübe***

- Im Backofen sind **4 Einschubebenen** vorhanden:

  **1 untere, 2 mittleren, 1 obere**.

- Die mittleren Einschubebenen sind für die meisten Garvorgänge geeignet, da in diesem Bereich die perfekte Stabilisierung der am Temperaturdrehregler eingestellten Temperatur erfolgt.

**Hinweise und Tipps**

- Die jeweiligen Stückgrößen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu von den Rezeptangaben abweichenden Garzeiten führen.
- Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtriebmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Backofen-Glastür möglichst vermeiden, um die Innentemperatur nicht zu verändern.
- Für eine Energieersparnis bei Langzeit-Garvorgängen den Backofen einige Minuten früher als im Rezept angegeben ausschalten und die Backofen-Glastür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen. Die Dämmung des Backofeninnenraumes garantiert ein einwandfreies Garergebnis.

# 6. Reinigung und Wartung

## 6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!), den Hauptgashahn zudrehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

***ACHTUNG!***

***Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!***

## 6.2 Reinigung

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Gashahn zudrehen und das Gerät abkühlen lassen.

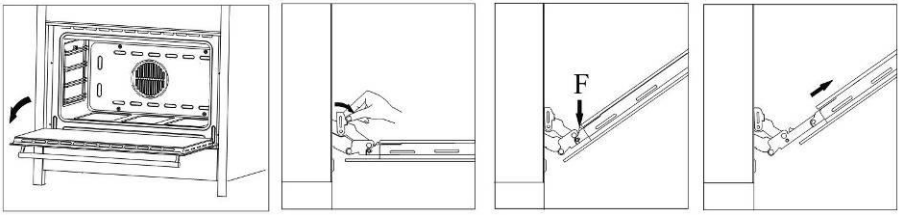
***Gaskochfeld***

- Nehmen Sie die Roste und die Abdeckungen der Gasbrenner ab.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel).Trocknen Sie das Kochfeld ab.
- Reinigen Sie die Roste und die Gasbrennerabdeckungen mit einem neutralen Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) und einem weichen Tuch oder Schwamm. Bei hartnäckigen Verunreinigungen eine Bürste mit Messingborsten verwenden. Roste und Gasbrennerabdeckungen gründlich mit Wasser nachspülen und anschließend abtrocknen.
- Nach der Reinigung die Gasbrennerabdeckungen und die Roste wieder ordnungsgemäß auflegen, bevor Sie die Gasbrenner zünden.

***Multifunktionsbackofen***

- Reinigen Sie die Auflageschienen und den Backofen-Garraum gründlich mit warmem Wasser, weichem Tuch oder Schwamm und einem für Emailoberflächen geeigneten Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum und Auflageschienen anschließend ab.

- Verwenden Sie keine Scheuerlappen oder andere Produkte, die das Email des Backofens beschädigen könnten.




- Zur einfacheren Reinigung des Garraumes kann die Backofen-Glastür ausgehängt werden (Abb. oben). Gehen Sie wie folgt vor:
  - öffnen Sie die Backofen-Glastür vollständig;
  - heben und drehen Sie die kleinen Bügel an den beiden Scharnieren im Uhrzeigersinn;
  - fassen Sie die Backofen-Glastür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie diese etwa bis zur Hälfte, bis ein Geräusch des Einraste-Mechanismus hörbar ist.;
  - drücken Sie an beiden Seiten auf die Klemmen **F** und ziehen dann die Backofen-Glastür aus seinem Sitz heraus;
  - setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Glastür in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

***Backofen-Glastür***

- Reinigen Sie die Backofen-Glastür mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

***Gehäuse des Gerätes***

- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Reinigung der Edelstahl-Oberflächen (Gehäuse und Kochfeld) verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

## 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

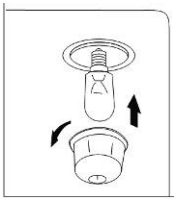
- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen regelmäßig überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

**!** ***ACHTUNG!***

***Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, das Gerät regelmäßig mindestens einmal im Jahr von einem autorisiertem Fachbetrieb überprüfen lassen, dazu empfehlen wir, einen Wartungsvertrag abzuschließen.***

# 7. Mögliche Funktionsstörungen

- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Sollte die Innenbeleuchtung des Backofens nicht funktionieren, die Backofenlampe wie folgt ersetzen:
  - Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
  - Das Gerät abkühlen lassen.
  - Das Schutzglas der Backofenlampe abnehmen.
  - Die Backofenlampe ersetzen.
  - Das Schutzglas der Backofenlampe wieder aufschrauben.



**Nur hitzebeständige Lampen!**

# 8. Entsorgung

## Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

***WARNUNG!***

***Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.***

***HINWEIS!***

***Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

**ENGLISH**
**Translation**
**of the original instruction manual**

**Read these instructions before using and keep them available at all times!**

**1. General information ..... 28**
1.1 Information about the instruction manual ..... 28
1.2 Key to symbols ..... 28
1.3 Liability and Warrantees ..... 29
1.4 Copyright protection ..... 29
1.5 Declaration of conformity ..... 29

**2.Safety ..... 30**
2.1 General information ..... 30
2.2 Safety instructions for use of the device ..... 30
2.3 Intended use ..... 31

**3. Transport, packaging and storage ..... 32**
3.1 Delivery check ..... 32
3.2 Packaging ..... 32
3.3 Storage ..... 32

**4. Technical data ..... 33**
4.1 Technical specification ..... 33
4.2 Overview of parts ..... 37

**5. Installation and operation ..... 38**
5.1 Safety instructions ..... 38
5.2 Technical information for installation ..... 38
5.3 Tips for the user ..... 43

**6. Cleaning and maintenance ..... 49**
6.1 Safety advice ..... 49
6.2 Cleaning ..... 49
6.3 Instructions for maintenance ..... 51

**7. Possible Malfunctions ..... 51**

**8. Waste disposal ..... 52**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone:+49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. General information

## 1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

## 1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

***WARNING!***

***This symbol highlights hazards, which could lead to injury.***
***Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.***

***WARNING! Electrical hazard!***

***This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.***

***CAUTION!***

***This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.***

***NOTE!***

***This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.***

***WARNING! Hot surface!***

***This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!***

## 1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

***NOTE!***

***Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.***

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

## 1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

***NOTE!***

***The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.***

## 1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

# 2.Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

## 2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

## 2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

***CAUTION!***

- The device can be used by children **8 years and up**, as well as by people with disabilities and those with limited experience/knowledge as long as they are under supervision or have been instructed on proper use of the device and its possible dangers.
- **Children** should not play with the device.
- Cleaning and **maintenance cannot be performed by children** younger than 8 years old and must be done under supervision.
- **Children under the age of 8 years old** must be kept away from the device and its power cord.
- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

## 2.3 Intended use

***CAUTION!***

***The device is not designed for continuous use in commercial applications.***

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

**The gas stove with electric multifunction oven** is intended **only** for **preparing appropriate food products**.

**Do not use the device for heating.**

***CAUTION!***

***Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.***

***Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.***

***The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.***

# 3. Transport, packaging and storage

## 3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

## 3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

***NOTE!***

***If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.***

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

## 3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

# 4. Technical data
## 4.1 Technical specification

| Name | Gas stove 5 burners with electric multifunction oven |
|---|---|
| Art. no.: | **1509851** |
| Temperature range: | 60 °C – 250 °C |
| Gas power parameter: | 11.2 kW |
| Electric power parameters: | 2.75 kW 50 Hz 230 V |
| Oven capacity: | 105 liters |
| Device dimensions: | W 900 x D 600 x H 850-900 mm |
| Oven dimensions: | W 690 x D 400 x H 340 mm |
| Weight: | 60.0 kg |
| Equipment: | 1 grid, W 684 x D 400 mm;<br>1 baking tray, W 685 x D 400 mm |

We reserve the right to make technical changes!

**Features:**

- Made of CNS 18/10
- Cast-iron grids
- Gas burners with safety pilot
- Electric single-hand ignition
- Height-adjustable legs
- Multifunction electric oven
- Double-pane oven door window
- Enameled oven
- Oven lighting
- Preset to natural gas H, propane jets included
- 5 gas burners: **1 x 1.0 kW / 2 x 1.75 kW / 1 x 3.0 kW / 1 x 3.7 kW**

**Gas categories in selected countries**

| Country | | Categories | Gas type | Gas pressure (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **AT** | **Austria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |
| **BE** | **Belgium** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **BG** | **Bulgaria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **CH** | **Switzerland** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **CY** | **Cyprus** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **CZ** | **Czech Republic** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **DE** | **Germany** | **$II_{2H3B/P}$**<br>**$II_{2ELL3B/P}$** | G20 - G30/G31<br>G25 | 20 - 50/50<br>20-25 |
| **DK** | **Denmark** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **EE** | **Estonia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **ES** | **Spain** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **FI** | **Finland** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **FR** | **France** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **GB** | **United Kingdom** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **GR** | **Greece** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **HR** | **Croatia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IE** | **Ireland** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IT** | **Italy** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LT** | **Lithuania** | **$I_{2E}$**<br>**$I_{3B/P}$** | G20<br>G30/G31 | 20<br>50/50 |
| **LU** | **Luxembourg** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LV** | **Latvia** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **MT** | **Malta** | **$II_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NL** | **Netherlands** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **NO** | **Norway** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **PT** | **Portugal** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |

| Country | | Categories | Gas type | Gas pressure (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **RO** | **Romania** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SE** | **Sweden** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SI** | **Slovenia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SK** | **Slovakia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **TR** | **Turkey** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

**In the event of deviations from the values given above, proper functioning of the device is not guaranteed.**

**Jet and burner properties**

| | | **Usage*** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **LPG** | | | | | | | |
| **Gas category** | | **$I_{3B/P}$ (30)** | | **$I_{3+}$ (28-30/37)** | | | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Gas type** | | **G30** | | **G30** | | **G31** | | **G30** | |
| **Burner** | **By Pass mm** | **Power kW (g/h)** | **Jet mm** | **Power kW (g/h)** | **Jet mm** | **Power kW (g/h)** | **Jet mm** | **Power kW** | **Jet mm** |
| **Quick burner** | 0.44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 |
| **Standard burner** | 0.34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 |
| **Efficient burner** | 0.29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71,0) | 0,50 | 1,0 | 0,43 |
| **Triple ring** | 0.64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 |
| **Gas pressure** | | **G30:29 mbar** | | **G30: 29 mbar G31: 37 mbar** | | | | **G30: 50 mbar** | |

| | | Usage* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | LPG | | | | LPG | | | |
| **Gas category** | | **$II_{2ELL3B/P}$** | | **$I_{2H}$** | | **$I_{2L}$** | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Gas type** | | **G25** | | **G20** | | **G25** | | **G110** | |
| **Burner** | **By Pass mm** | **Power kW** | **Jet mm** | **Power kW** | **Jet mm** | **Power [kW]** | **Jet mm** | **Power [kW]** | **Jet mm** |
| **Quick burner** | 0,44 | 3,0 | 1,34(F3) | 3,0 | 1,18(Y) | 3,0 | 1,21(F2) | 3,0 | 2,6(3) |
| **Standard burner** | 0,34 | 1,75 | 1,01(Y) | 1,75 | 0,97(Z) | 1,75 | 0,94(Y) | 1,75 | 1,9(2) |
| **Efficient burner** | 0,29 | 1,0 | 0,82 | 1,0 | 0,72(X) | 1,0 | 0,72(F1) | 1,0 | 1,45(1) |
| **Triple ring** | 0,64 | 3,7 | 1,42(F2) | 3,7 | 1,40(S) | 3,7 | 1,42(K) | 3,7 | 3,5(13) |
| **Gas pressure** | | **G25: 20 mbar** | | **G20:20 mbar** | | **G25: 25 mbar** | | **G110: 8 mbar** | |

*reference values: gas temperature 15 °C, air pressure 1013.26 mbar

## 4.2 Overview of parts

① Cooking surface

② Control panel

③ Oven lighting

④ Shelf guides

⑤ Glass oven door

⑥ Glass door handle

⑦ Height-adjustable legs

⑧ Baking tray

⑨ Grill - shelf

⑩ Housing

# 5. Installation and operation

## 5.1 Safety instructions

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use accessories or spare parts that are not recommended by the producer. They may cause a threat to the user and others, damage the device, and void the warranty. **Use only original spare parts!**

***WARNING! Hot surface!***

***When in use, the gas burners and electric oven get very hot. To avoid burns, do not touch their surfaces!***

***When the device is in use, children should keep a safe distance from it.***

- Before cleaning or performing maintenance work, as well as when the device is to remain unused for long periods, turn it off, remove the plug from its socket, and close the gas valve.
- Before first use, carefully remove the protective film from the device and remove leftover glue with warm water and soap, or an appropriate solvent.

## 5.2 Technical information for installation

***CAUTION!***

***All installation, regulation and maintenance work can be performed only by qualified personnel.***

***The device must be installed in accordance with legal regulations.***

***The producer bears no liability for damage or injury resulting from failure to adhere to instructions.***

**Installation location**

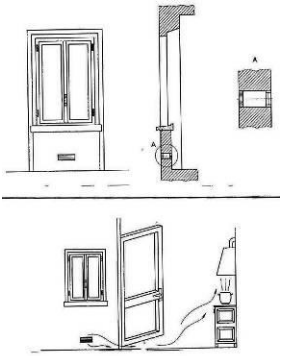
- Locate the device in a safe place, on a level surface capable of supporting the device's weight with the maximum amount of food products.
- **Never** place the device on a flammable surface or one sensitive to high temperatures.
- Do not place the device near open flames, electric heaters or other heat sources.
- Never place the device directly next to walls, furniture or other objects made of flammable materials. Keep a minimum distance of **150 mm** from the sides and rear. Keep a minimum distance of **600 mm** between the upper surface of the device and surfaces located above it.
- If it is not possible to observe the above distances, apply protective measures (e.g. heat-resistant coatings) that can resist temperatures of at least **65 °C**.
- Regulate the level and height of the device with the adjustable legs. Large differences in height or level may have a negative impact on the device's functioning.

**Ventilation**

***CAUTION!***

***In accordance with regulations, the device can only be installed in spaces equipped with permanent ventilation, which prevents the accumulation of exhaust products harmful to health.***

- The space where the device is to be installed **must** be of sufficient air capacity for the proper combustion of gas. Proper combustion requires an airflow of **at least 2 $m^3$/h per kW** of power rating (see the device's rating plate for information).
- Air intake must from directly from the outside via permanent openings or circulation channels connected to a space containing clean air.



## Electrical connections

***WARNING! Danger of electric shock!***
***Improper installation of the device can result in injury!***
***Compare parameters of the local electricity network with the information on the device's rating plate.***
***Only connect the device in the case of full compliance!***

- Before connecting the device to the electricity network ensure that the voltage and frequency values given on the rating place match those of the existing electrical installation.
  **Voltage tolerance is ± 10%.**
- The connection to the electricity network must conform to all international, domestic and local regulations.
- The device is equipped with a VDE 3 x 1.5 $mm^2$ cable with plug.
- The device must be connected to an equalizer (grounding).The connection clamp is located at the rear of the device, on the right side under the label ⏚.
- The socket's electrical circuit must be secured to a minimum of 16A. Only connect the device to a wall socket; do not use extension cords or power strips to avoid the risk of overheating and fire.
- Locate the device so that the plug is easily accessible for the device to be quickly disconnected if the need arises.

## Gas connection

- The device has been produced and verified for use with the type of gas given on the rating plate. Ensure before installation that the local gas source (type and pressure) are compliant with the device's parameters.
- When installing the device in public areas, be sure to follow all OHS rules, as well as fire and other relevant safety regulations.
- The connection is located at the rear of the device, either on the left or right side.

### *Metal hose connection*

- The gas supply installation can be completed using a suitable hose that meets all domestic norms. When doing so, a certified cutoff valve must be installed in an easily-accessible place between the gas installation and the device, so that the flow of gas can be stopped at any moment.
- The hose length can not exceed 2 meters.

- Ensure that the hose is not in contact with hot parts of the oven. Ensure that the metal hose can not be twisted or pulled. Only use approved clamps that meet the requirements for installation.

***Connection to a gas bottle***

If the device is connected to a gas bottle, it should be equipped with a pressure reducer, and connections installed in accordance with local regulations. When connecting to a gas bottle be sure to remember:

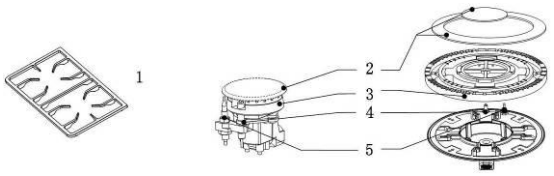
- the hose to the gas connection cannot exceed a length of 1-1.2 m;
- the pressure reduction connection must be directed to the outside;
- the hose must not come into contact with hot surfaces of the device (the rear or top of the device, oven, etc.);
- the gas bottle must not touch the side bordering with the oven.
- After cooking/baking, always close the gas bottle valve.

***CAUTION!***

***After installation, check that the connections are tightly fitted. Do not use a flame to inspect the gas installation seals, but use a soap solution instead.***

**Adaptation for another gas type**

- The unis has been designed and certified for use with the gas type listed on the rating plate (natural gas).
- The device can be adapted to other gas types as necessary using special jets and settings. The device comes equipped with jets for liquid gas adaptation.
- Disconnect the device from its electricity source and close off the gas supply if you choose to adapt the unit.
- When changing the jets, observe the following instructions:




**1.** Grill

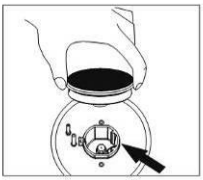
**2.** Burner shield

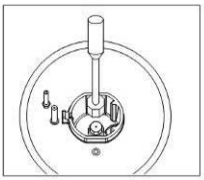
**3.** Burner

**4.** Thermal element

**5.** Safety valve

- remove the grill from the cooking surface;
- remove the burner shield from the burner;
- remove the jet using a 7 mm wrench;

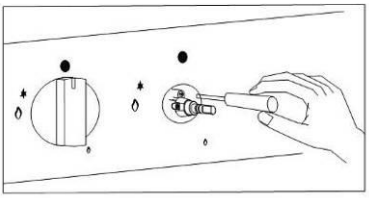




- replace the removed jet with one appropriate for the type of gas to be used (see information in the **"Burner and jet properties"** table on pp. 35-36;
- mount the burner and replace the burner shield over it.
- Adapt all burners according to the above instructions.
- When finished, replace the grills on the cooking surface.

**Regulating low flame**

- After adaptation for another gas type, the low flame setting must be recalibrated for each burner.
- Perform the recalibration as follows:
  - ignite the burner;
  - turn the dial counter-clockwise to the lowest flame setting (small flame symbol);
  - remove the regulation dial from the valve.



- When adapting **from liquid gas to natural gas**, for proper regulation turn the screw (at the top left, as in the diagram) counter-clockwise with a small screwdriver until the desired flame strength is reached.
- When adapting **from natural gas to liquid gas**, for proper regulation turn the screw (at the top left, as in the diagram) clockwise with a small screwdriver until the desired flame strength is reached .
- Next, replace the regulation dial and quickly turn it from the highest flame position to the lowest flame position, then check to see that the flame is sufficient to maintain heating of the thermal element. If not, adjust the low flame setting.
- After changing jets or after recalibration, always ensure the flame has a blueish color, burns regularly, does not separate from the burner, and does not disappear when adjusting from high flame to low flame.

***CAUTION!***

***The device functions properly only when the pressure in the gas installation is within the values given in the table labeled "Gas categories in selected countries".***

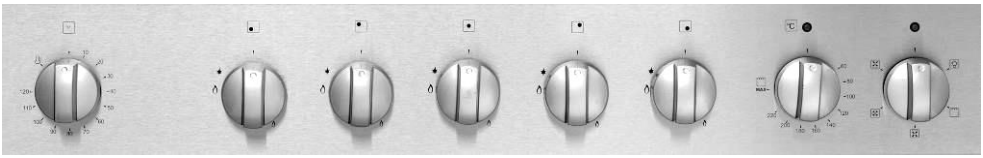
***CAUTION!***

- Properly reassemble all parts after making alterations or recalibrating the device to ensure it is prepared for further use.
- Inspect gas installation seals using a soap solution, never by using an open flame.
- After adaptation, remove the old sticker with regulation values and replace it with a new one appropriate for the new gas type.

## 5.3 Tips for the user

- Before first use, clean the device in accordance with the instructions given in **6.2 "Cleaning"**.
- Before first use, inspect the installation and stability of the device, as well as the installations and connections to the gas and electricity supply.

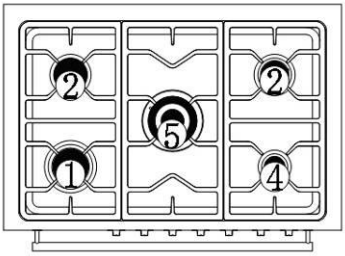
### Control panel/description of user controls (from left to right)



| | |
|---|---|
| Oven time dial | Right-rear standard burner dial |
| Front-left quick burner dial | Front-right efficient burner dial |
| Left-rear normal burner dial | Oven temperature dial |
| Center triple-ring dial | Oven function dial |

## Gas cooker

### *Arrangement of gas burners on the cooking surface*




① **Quick burner**

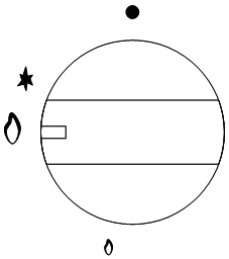
② **Standard burner**

④ **Efficient burner**

⑤ **Triple ring**

### *Igniting burners*

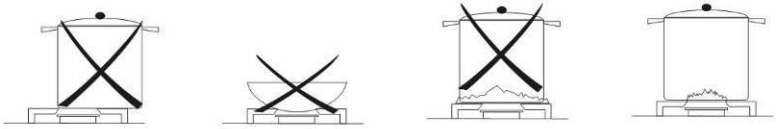
- To ignite a burner, press in on the appropriate dial and turn it counter-clockwise, to the high-flame symbol.
- Hold the dial in for 3-4 seconds until the flame ignites.
- After the flame appears, set the desired strength by turning the dial between the highest and lowest setting; never set the dial between the high flame and **OFF** position (•).



- If the flame goes out (e.g. draught, spilled liquid, etc.), the safety valve will cut off the flow of gas.

### *Tips and advice*

- Do not use a flame larger than the pot/pan located on the burner.
- When the food begins to cook, reduce the flame to its lowest level to avoid it being extinguished by spillages.
- Excersize special caution when using oils and fats, as overheating may cause them to ignite. **Danger of fire!**



- Use only cookware with a flat bottom.

- Place cookware so that the flame is in the middle.
- To reduce gas use and improve performance, use cookware with a diameter appropriate for a given burner as in the table below.

| **Burner** | **min. ø (mm) of cookware** | **max. ø (mm) of cookware** |
|---|---|---|
| Quick burner | 150 | 260 |
| Standard burner | 130 | 180 |
| Efficient burner | 90 | 160 |
| Triple ring | 210 | 260 |

***CAUTION!***

***If the device remains unused for longer periods of time or is damaged, close the main gas valve located outside the device.***

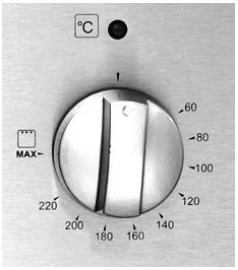
***The device should be inspected by a specialist every 6 months.***

## Electric multifunction oven

- Before turning the oven on, ensure only the required equipment for a particular cooking/baking process is located inside (generally the grill-shelf is sufficient to place cookware with food products on).
- Before first use, clean it in accordance with the instructions given in **6.2 "Cleaning"**.
- Before first use, heat the empty oven at the highest temperature for 45 minutes to remove all greases and other leftovers from the production process that occur in new devices. Ventilate the space in which the device is used.
- Pre-heat the device for at least 15 minutes before placing food products inside.
- For best cooking/baking results, ensure each food product is prepared with the proper

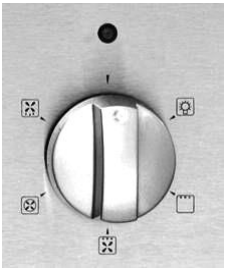
***temperature,***
***function,***
***time,***
***placement***

### *Temperature regulation*




- The temperature for cooking a particular dish is set using the temperature dial within a range of 60 °C – MAX. (approx. 250 °C).
- The red control light over the temperature dial comes on when the device is warming up, and goes off when the device has reached the desired temperature.
- Food products can now be placed inside the oven.
- When the temperature inside the oven falls, the control light again comes on and the device re-heats to the set temperature.

### *Functions*



- Select the appropriate function for the dish being prepared by turning the function dial clockwise to the desired setting. The control light over the dial will come on when the function is set.

When the dial is moved the **oven lighting** will come on. It will remain on as long as the oven is in use, and go off when the oven is turned off**.**

***CAUTION!***

***Each of the following functions can be used with the proper temperature setting.***

**Grill**

**Temperature range:** 60 °C – MAX. (approx. 250 °C**)**

The grilling function is for baking or browning food products. **Do not bake for more than 5 minutes.**

**Grill + convection**

**Temperature range:** 60 °C – 200 °C

This function is for grilling meat, vegetables and poultry. When grilling, place a baking tray with small amount of water on the lowest grill-shelf to reduce grease splatter and smoke.

**Convection**

**Temperature range:** 60 °C – MAX. (approx. 250 °C**)**

When this function is selected, hot air circulates evenly inside the oven on all levels, ensuring best results while cooking several dishes at one time on different levels.

The oven must be preheated before dishes are placed inside.

This function is especially appropriate for baking cakes and preparing larger amounts of food.

**Defrost**

This function is used for defrosting all types of food products.
It is especially suitable for delicate food products that do not need excessive heat, such as cream sauces, vanilla sauce, deserts, fruit cakes, etc.

When using the defrost function, the ventilator reduces the time normally needed by half.

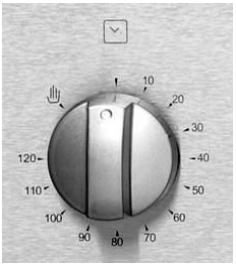
To accelerate the defrost process, the temperature for meat, fish and bread can be set in a range of 80 °C – 100 °C.

***CAUTION!***

***While in use the oven door must be closed regardless of the manner of cooking/baking.***

### *Cooking/baking time*

- Cooking/baking time depends on the type and amount of food, preferences and experience.
- Cooking time can be set within a range of 0 – 120 minutes by turning the time dial clockwise to the desired condition.
- After the time has elapsed, the time dial will return to the **"0"** position and an alarm will sound.




- For continual operation, set the time dial to the position marked , observe the cooking/baking process then turn off the device when finished.

***NOTE!***

***The rules given concern general preferences concerning desired effects of cooking/baking.***

***CAUTION!***

***When finished using the oven, return all dials (time, temperature and function) to the position marked "OFF".***

***Levels***

- The oven offers **4 levels**:

  **1 lower, 2 middle, 1 upper**.

- The middle levels are appropriate for most tasks, as this level offers stable temperatures matching the settings on the temperature dial.

**Tips and advice**

- Times given in recipes may be adjusted depending on the size of portions and use of cookware made of various materials and thicknesses (glass, aluminum, steel, etc.).
- When preparing delicate dishes or when using cultivators, avoid opening the glass oven door to prevent drops in internal temperature.
- To save energy during long cooking cycles, turn the oven off several minutes sooner than indicated in the recipe and do not open the oven door to retain heat. The oven's insulation will ensure excellent cooking/baking results.

# 6. Cleaning and maintenance

## 6.1 Safety advice

- Before cleaning and before maintenance work, disconnect the device from its power source by removing the plug from its socket, close the main gas valve and wait for the device to cool.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

***CAUTION!***

***The device is not suited for direct washing via water jets.***
***Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!***

## 6.2 Cleaning

- For best results and hygiene, clean the device every day when finished using the device.
- Before cleaning, disconnect the device's power source, close the gas valve and wait for the device to cool.

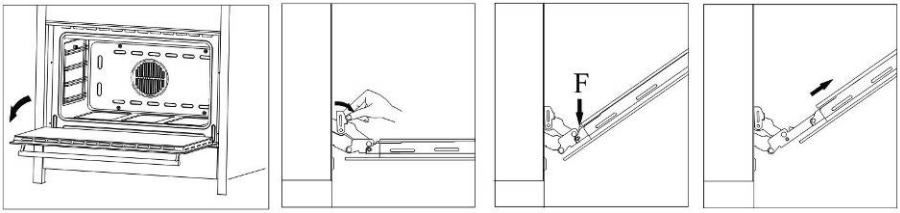
***Gas cooking surface***

- Remove the grills and gas burner shields.
- Clean the cooking surface using a soft cloth or sponge with warm water. A mild cleaning agent (e.g. washing-up liquid) can be used if needed. Next, dry the cooking surface.
- The grills and gas burner shields can be cleaned with a soft cloth or sponge and a mild cleaning agent (e.g. washing-up liquid). A brass-wire brush can be used for tough dirt or grease. Rinse the grills and gas burner shields thoroughly with clean water, then dry.
- After cleaning the grills and burner shields, replace them before igniting a burner.

***Multifunction oven***

- Thoroughly clean the inside of the oven and shelf guides with a soft cloth or sponge, warm water and a cleaning agent appropriate for enamel surfaces. Rinse thoroughly with warm water and ensure that no leftover cleaning agent remains. Next, dry the inside of the oven and guides for shelves.

- Do not use abrasive scouring pads or other products that may damage the enamel in the oven.




- For easier cleaning of the oven's interior, the glass door can be removed by following these instructions:
  - fully open the glass oven door;
  - lift up the small bails on each hinge by turning them clockwise;
  - grab the glass oven door at each side and close halfway, until you hear the locking mechanism;
  - press the button **F** at each side and remove the glass door;
  - after cleaning, replace the glass door by following the above instructions in reverse.

***Glass oven door***

- The oven's glass door should be washed with a soft cloth and mild cleaning agent. Wipe with a dry cloth.

***Housing***

- To clean the stainless steel surface (housing and cooking surface), use only **special stainless steel cleaning substances**. Using inappropriate substances may cause corrosion.
- **Do not** use substances containing chlorine (bleach, hydrochloric acid, etc.).
- After cleaning, dry and polish with a dry cloth.

## 6.3 Instructions for maintenance

- Inspect all of the device's control and safety mechanisms regularly.
- Check the burner's ignition and its functioning at the lowest flame level.
- Inspect the tightness of the gas installation's seals.
- Regularly inspect the power cable for damage. Never use the device if the power cable has been damaged. If the cable is damaged, hire a professional service agent or electrician to repair it.
- Maintenance and repair may only be done by qualified specialists using original spare parts and equipment. **Never attempt to repair the device on your own.**

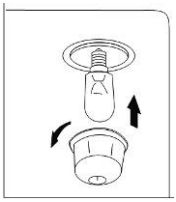
**!** ***CAUTION!***

***To ensure safe operation of the device, have it inspected regularly (at least once a year) by an authorized specialist center. You may wish to sign a maintenance agreement.***

# 7. Possible Malfunctions

- In case of damage or malfunctions, contact a specialized service center or our service team.
- If the oven's light does not come on, change the light bulb by following these instructions.
  - Ensure the device is not connected to a power supply.
  - Wait for the device to cool.
  - Remove the light bulb shield in the oven.
  - Change the oven interior light bulb.
  - Replace the light bulb shield.

  **Only use temperature-resistant light bulbs!**



# 8. Waste disposal

## Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

***WARNING!***

***To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.***

***NOTE!***

***For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

**FRANÇAIS**
**Traduction**
**du mode d'emploi original**

**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**


**1. Généralités ..... 54**
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation ..... 54
1.2 Explication des symboles ..... 54
1.3 Responsabilité et garantie ..... 55
1.4 Protection des droits d'auteur ..... 55
1.5 Déclaration de conformité ..... 55

**2. Sécurité ..... 56**
2.1 Généralités ..... 56
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil ..... 56
2.3 Utilisation conforme ..... 57

**3. Transport, emballage et stockage ..... 58**
3.1 Inspection suite au transport ..... 58
3.2 Emballage ..... 58
3.3 Stockage ..... 58

**4. Données techniques ..... 59**
4.1 Indications techniques ..... 59
4.2 Aperçu des composants ..... 63

**5. Installation et utilisation ..... 64**
5.1 Consignes de sécurité ..... 64
5.2 Informations techniques pour l'installateur ..... 64
5.3 Conseils d'utilisation pour la mise en marche ..... 69

**6. Nettoyage et maintenance ..... 75**
6.1 Consignes de sécurité ..... 75
6.2 Nettoyage ..... 75
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance ..... 77

**7. Anomalies de fonctionnement ..... 77**

**8. Elimination des éléments usés ..... 78**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Généralités

## 1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

## 1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

***AVERTISSEMENT !***

***Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.***

***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

***Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.***

***ATTENTION !***

***Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.***

***REMARQUE !***

***Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.***

***AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!***

***Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!***

## 1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction.
La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

***REMARQUE !***

***Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service.***
***Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.***

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

## 1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

***REMARQUE !***

***Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.***

## 1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.

Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

# 2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

## 2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

## 2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

***ATTENTION !***

- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans,** ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.
- **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.
- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

## 2.3 Utilisation conforme

***ATTENTION !***

***Cet appareil n'est pas prévu pour un usage professionnel prolongé.***

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

**La cuisinière à gaz avec four électrique multifonction** est **uniquement** destinée à **chauffer des plats adaptés**.

**L'appareil n'est pas prévu pour chauffer les surfaces.**

***ATTENTION !***

***Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.***

***Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.***

***L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.***

# 3. Transport, emballage et stockage

## 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

## 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

***REMARQUE !***

***Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.***

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

## 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

# 4. Données techniques
## 4.1 Indications techniques

| **Nom** | **Cuisinière 5 feux avec four électrique multifonction** |
|---|---|
| Article n° : | **1509851** |
| Plage de températures : | 60 °C – 250 °C |
| Puissance de raccordement au gaz : | 11,2 kW |
| Puissance de raccordement électrique : | 2,75 kW 50 Hz 230 V |
| Contenance du four : | 105 litres |
| Dimensions de l'appareil : | larg. 900 x prof. 600 x H. 850-900 mm |
| Dimensions du four : | larg. 690 x prof. 400 x H. 340 mm |
| Poids : | 60,0 kg |
| Accessoires : | 1 grille, larg. 684 x prof. 400 mm;<br>1 plaque de cuisson, larg. 685 x prof. 400 mm |

Sous réserve de modifications !

**Version :**

- Confection Inox 18/10
- Grilles en fonte
- Brûleurs avec soupape de sécurité
- Allumage électrique (à une main)
- Pieds à vérins réglables
- Four électrique multifonction
- Porte du four double vitrage
- Four émaillé
- Eclairage du four
- Réglé pour le gaz naturel H, équipé de buses pour le propane
- 5 brûleurs : **1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,7 kW**

## Catégories de gaz utilisées dans différents pays

| Pays | | Catégorie | Type de gaz | Pression du gaz (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **AT** | **Autriche** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |
| **BE** | **Belgique** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **BG** | **Bulgarie** | **$II_{2H3B/P}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **CH** | **Suisse** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **CY** | **Chypre** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **CZ** | **République Tchèque** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **DE** | **Allemagne** | **$II_{2H3B/P}$**<br>**$II_{2ELL3B/P}$** | G20 - G30/G31<br>G25 | 20 - 50/50<br>20-25 |
| **DK** | **Danemark** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **EE** | **Estonie** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **ES** | **Espagne** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **FI** | **Finlande** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **FR** | **France** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **GB** | **Grande Bretagne** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **GR** | **Grèce** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **HR** | **Croatie** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IE** | **Irlande** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IT** | **Italie** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LT** | **Lituanie** | **$I_{2E}$**<br>**$I_{3B/P}$** | G20<br>G30/G31 | 20<br>50/50 |
| **LU** | **Luxembourg** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LV** | **Lettonie** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **MT** | **Malte** | **$II_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NL** | **Pays-Bas** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **NO** | **Norvège** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **PT** | **Portugal** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |

| Pays | | Catégorie | Type de gaz | Pression du gaz (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **RO** | **Roumanie** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SE** | **Suède** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SI** | **Slovénie** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SK** | **Slovaquie** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **TR** | **Turquie** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

**La non conformité aux valeurs ci-dessus ne garantit pas le bon fonctionnement et le bon démarrage de l'appareil.**

**Propriétés des buses et des brûleurs**

| | | Consommation* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gaz liquide | | | | | | | |
| **Catégorie de gaz** | | **$I_{3B/P}$ (30)** | | **$I_{3+}$ (28-30/37)** | | | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Type de gaz** | | **G30** | | **G30** | | **G31** | | **G30** | |
| **Brûleur** | **By-pass mm** | **Puis-sance kW (g/h)** | **Buse mm** | **Puis-sance kW (g/h)** | **Buse mm** | **Puis-sance kW (g/h)** | **Buse mm** | **Puis-sance kW (g/h)** | **Buse mm** |
| **Brûleur rapide** | 0,44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 |
| **Brûleur normal** | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 |
| **Brûleur économe** | 0,29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71,0) | 0,50 | 1,0 | 0,43 |
| **Triple couronne** | 0,64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 |
| **Pression du gaz** | | **G30:29 mbar** | | **G30: 29 mbar G31: 37 mbar** | | | | **G30: 50 mbar** | |

| | | Consommation* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gaz naturel | | | | Gaz de ville | | | |
| **Catégorie de gaz** | | **$II_{2ELL3B/P}$** | | **$I_{2H}$** | | **$I_{2L}$** | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Type de gaz** | | **G25** | | **G20** | | **G25** | | **G110** | |
| **Brûleur** | **By-pass mm** | **Puis-sance kW** | **Buse mm** | **Puis-sance kW** | **Buse mm** | **Puis-sance kW** | **Buse mm** | **Puis-sance kW** | **Buse mm** |
| **Brûleur rapide** | 0,44 | 3,0 | 1,34(F3) | 3,0 | 1,18(Y) | 3,0 | 1,21(F2) | 3,0 | 2,6(3) |
| **Brûleur normal** | 0,34 | 1,75 | 1,01(Y) | 1,75 | 0,97(Z) | 1,75 | 0,94(Y) | 1,75 | 1,9(2) |
| **Brûleur économe** | 0,29 | 1,0 | 0,82 | 1,0 | 0,72(X) | 1,0 | 0,72(F1) | 1,0 | 1,45(1) |
| **Triple couronne** | 0,64 | 3,7 | 1,42(F2) | 3,7 | 1,40(S) | 3,7 | 1,42(K) | 3,7 | 3,5(13) |
| **Pression du gaz** | | **G25: 20 mbar** | | **G20:20 mbar** | | **G25: 25 mbar** | | **G110: 8 mbar** | |

*dans les conditions d'utilisation suivantes : température du gaz 15 °C et pression atmosphérique 1013,26 mbar

## 4.2 Aperçu des composants

① Surface de cuisson

② Panneau de commandes

③ Eclairage du four

④ Rails des grilles

⑤ Porte du four en verre

⑥ Poignée de la porte du four

⑦ Pieds à vérins réglables

⑧ Plaque de cuisson

⑨ Grille

⑩ Encadrement

# 5. Installation et utilisation
## 5.1 Consignes de sécurité

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces non recommandées par le fabricant. Celles-ci peuvent être dangereuses pour l'utilisateur et pour autrui, ou causer des dommages à l'appareil, ainsi que la perte du droit de garantie. **N'utiliser que les pièces d'origine !**

***AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!***

***Lorsque l'appareil est en marche, les brûleurs et le four électrique deviennent très chauds. Pour éviter toute brûlure, ne pas toucher les surfaces !***

***Ne pas laisser les enfants s'approcher ou jouer autour de l'appareil lorsqu'il est en marche.***

- Avant de commencer le nettoyage ou la maintenance, ainsi qu'après une longue panne de l'appareil, l'éteindre, le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche !) et fermer le robinet de gaz.
- Avant la première utilisation de l'appareil, retirer avec précaution le film protecteur et, avec de l'eau tiède et du savon ou un solvant approprié, éliminer toute trace de colle.

## 5.2 Informations techniques pour l'installateur

***ATTENTION !***

***Tout ce qui relève de l'installation, des réglages et de l'entretien de l'appareil ne peut être effectué que par un personnel qualifié.***
***L'appareil doit être installé conformément aux instructions.***
***Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages directs ou indirects encourus lors du non respect de ces recommandations.***

**Emplacement de l'installation**

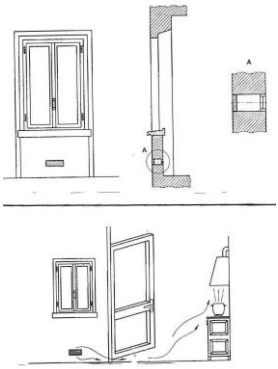
- Placer l'appareil dans un endroit sûr, sur une surface plane pouvant supporter le poids de l'appareil contenant la charge maximale de plats.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques, de fours à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil directement à côté de murs, murets, meubles ou tout autre objet conçu dans des matériaux inflammables. Conserver un espace d'au moins **150 mm** des parois latérales et de l'arrière du four. Conserver un espace minimum de **600 mm** entre la surface supérieure de l'appareil et tout objet placé au-dessus.
- Si le respect de ces espacements n'est pas possible, appliquer une protection sur les éléments (ex. : un film protecteur conçu dans un matériau résistant aux températures élevées), résistante à une température d'au moins **65 ° C**.
- Régler le niveau et la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds à vérins. De grandes différences de hauteur ou une trop forte inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement de l'appareil.

**Ventilation de la pièce**

***ATTENTION !***

***Conformément aux réglementations, cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans une pièce équipée d'une ventilation continue, afin d'éviter tout risque que des produits issus de la combustion, nocifs pour la santé, ne s'accumulent dans la pièce.***

- La pièce dans laquelle l'appareil est installé **doit** pouvoir contenir autant d'air que l'appareil nécessite pour la combustion du gaz. Pour une bonne combustion, l'écoulement de l'air **ne doit pas être inférieur à 2 m3 / h par kW** par rapport à la puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique de l'appareil).
- L'air doit être extrait directement de l'extérieur par des ouvertures fixes ou des voies d'aération en contact direct avec de l'air propre.



**Raccordement électrique**

***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***
***En cas de mauvaise installation, l'appareil peut causer des blessures !***
***Avant l'installation, comparer les spécifications du réseau local avec celles de l'appareil (voir la plaque signalétique).***
***Ne brancher l'appareil qu'en cas de parfaite concordance !***

- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension et la fréquence affichées sur la plaque signalétique concordent avec les spécifications de l'installation électrique en place.
  **Une tension supplémentaire de ± 10% est tolérée.**
- Le branchement à l'alimentation électrique doit être réalisé conformément aux réglementations internationales, nationales et locales.
- L'appareil est équipé d'un câble VDE 3 x 1,5 $mm^2$ avec une fiche.
- L'appareil doit être raccordé à un circuit électrique à différences de potentiel (raccordé à la terre). Le bornier se trouve sur la partie droite au dos de l'appareil, sous le signe ⏚.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum une protection de 16A. Ne réaliser le branchement qu'à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise, afin d'éviter le risque de surchauffe et d'incendie.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible afin de débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

**Raccordement au gaz**

- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Avant l'installation, vérifier que le système local de distribution en gaz (type et pression du gaz) est compatible avec le réglage de l'appareil.
- Pour toute installation de l'appareil dans un emplacement public, les normes de santé et de sécurité, ainsi que les normes de protection contre les incendies et la panique doivent être respectées.
- L'arrivée au gaz se trouve à l'arrière de l'appareil, soit à gauche, soit à droite.

***Raccord avec un tuyau métallique***

- Le raccord au réseau de distribution de gaz doit être réalisé avec un tuyau approprié, conforme à la législation nationale. Installer un robinet fermant agréé facile d'accès entre le dispositif d'installation du gaz et l'appareil, afin de couper la distribution de gaz à tout moment en cas de besoin.
- Le tuyau ne doit pas être long de plus de 2 mètres.

- S'assurer que le tuyau n'entre pas en contact avec les parties chaudes du four. Empêcher que le tuyau ne se torde ou que l'on puisse tirer dessus. Utiliser uniquement des colliers de serrage respectant les réglementations d'installation.

***Raccordement à une bouteille de gaz***

Pour toute installation avec une bouteille de gaz, celle-ci doit être équipée d'un régulateur de pression, afin d'effectuer le raccord conformément aux réglementations nationales d'installation. Les éléments suivants doivent être conformes pour toute installation à une bouteille de gaz :

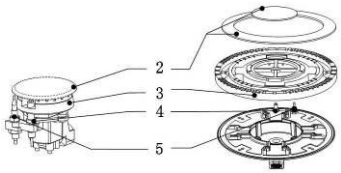
- le tuyau de raccord au gaz ne dépasse pas 1-1,2 m de long ;
- le raccord au régulateur de pression est dirigé vers l'extérieur ;
- le tuyau ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil (arrière de la cuisinière, partie supérieure de la cuisinière, four, etc.) ;
- la bouteille de gaz doit être placée de telle sorte qu'elle n'entre pas en contact avec le mur de séparation du four.
- Une fois la cuisson terminée, veiller à toujours refermer la valve de la bouteille de gaz.

***ATTENTION !***

***Une fois l'installation terminée, s'assurer que les raccords sont sécurisés. Pour vérifier la présence d'une fuite de gaz, ne jamais approcher une flamme nue de l'installation : utiliser une solution savonneuse !***

### Conversion en un autre type de gaz

- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique (gaz naturel).
- Si besoin, l'appareil peut être utilisé avec un autre type de gaz. Pour ce faire, des buses spéciales et des réglages particuliers sont nécessaires. L'appareil est livré avec des buses de conversion au gaz liquide.
- Pour toute utilisation d'un autre gaz, débrancher l'appareil du réseau électrique et fermer temporairement l'arrivée de gaz.
- Pour changer la buse, respecter les recommandations suivantes :




**1.** Grille

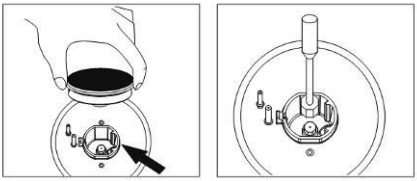
**2.** Chapeau du brûleur

**3.** Corps du brûleur

**4.** Thermocouple

**5.** Soupape de sécurité

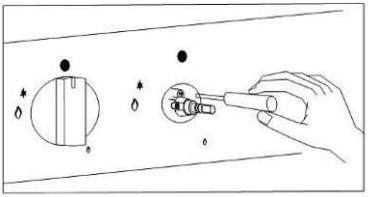
- retirer les grilles de la surface de cuisson ;
- retirer le chapeau du corps du brûleur ;
- retirer la buse à l'aide d'une clé 7 mm ;



- remplacer la buse retirée par la buse adaptée au type de gaz utilisé (informations relatives aux buses, voir tableau « **Propriétés des buses et des brûleurs »** pages 61, 62);
- placer à nouveau le corps du brûleur et son chapeau.
- Effectuer le changement de buses pour tous les brûleurs selon les instructions ci-dessus.
- Une fois la conversion réalisée, replacer la grille sur la surface de cuisson.

**Réglage sur une petite flamme**

- Une fois converti sur un autre type de gaz, il convient de modifier le réglage de la petite flamme pour chaque brûleur.
- Effectuer le réglage comme suit :
  - allumer le brûleur ;
  - tourner le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la petite flamme (symbole avec une petite flamme) ;
  - retirer le bouton de réglage de la tige de la valve.



- Pour une conversion **du gaz liquide en gaz naturel**, pour un réglage précis, tourner la vis (en haut à gauche, comme indiqué sur la figure) avec un petit tournevis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à obtenir la puissance de flamme voulue.
- Pour une conversion **du gaz naturel en gaz liquide,** pour un réglage précis, tourner la vis (en haut à gauche, comme indiqué sur la figure) avec un petit tournevis dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à obtenir la puissance de flamme voulue.
- Mettre ensuite le bouton de réglage en place et le tourner rapidement de la position maximum en position minimum et contrôler la flamme, et s'assurer que le réglage est suffisant afin que la flamme puisse chauffer le thermocouple. Si ce n'est pas le cas, ajuster le réglage de la petite flamme.
- Une fois que les buses sont remplacées ou après tout réglage, s'assurer que la flamme est bleue, stable, non détachée du brûleur et qu'elle ne recule pas en passant du grand feu au petit feu.

***ATTENTION !***

***L'appareil ne fonctionne correctement que lorsque la pression du dispositif de distribution de gaz se situe entre les valeurs mentionnées dans le tableau intitulé « Catégories de gaz utilisées dans différents pays » pour les différentes catégories de gaz.***

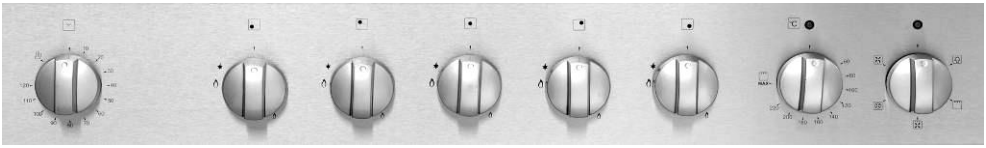
***ATTENTION !***

- Après toute action de changement ou de réglage de l'appareil, remonter correctement toutes les pièces démontées, pour que l'appareil soit de nouveau prêt à l'emploi.
- Vérifier s'il existe une fuite de gaz à l'aide d'une solution savonneuse, **jamais** à l'aide d'une flamme nue.
- Après la conversion, retirer l'étiquette avec les valeurs correspondantes des réglages et la remplacer par une nouvelle, fournie pour le nouveau type de gaz.

## 5.3 Conseils d'utilisation pour la mise en marche

- Avant la première utilisation de l'appareil, bien le nettoyer selon les instructions du paragraphe **6.2 « Nettoyage »**.
- Avant la première utilisation, vérifier l'état de l'installation, s'assurer que l'appareil est stable et nivelé et que les raccordements électrique et au gaz sont conformes.

### Panneau de commandes/Description des boutons de commandes (de gauche à droite)



Bouton de réglage de la durée de cuisson du four

Bouton du brûleur rapide, devant à gauche

Bouton du brûleur normal, au fond à gauche

Bouton de la triple couronne au milieu

Bouton du brûleur normal, au fond à droite

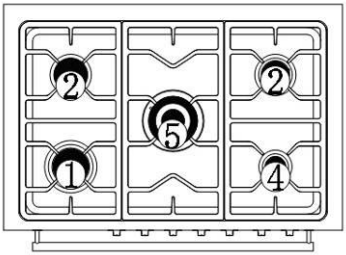
Bouton du brûleur économe, devant à droite

°C Bouton de réglage de la température du four

Bouton de réglage des fonctions du four

## Gazinière

### *Emplacement des brûleurs sur la surface de cuisson*



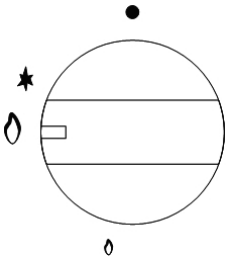

① **Brûleur rapide**

② **Brûleur normal**

④ **Brûleur économe**

⑤ **Triple couronne**

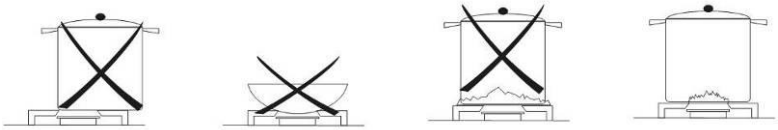
### *Mise en marche des brûleurs*



- Pour allumer les brûleurs, appuyer sur le bouton correspondant et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, sur la position maximum (symbole avec la grande flamme).
- Maintenir le bouton enfoncé pendant 3-4 secondes, jusqu'à ce que la flamme s'allume.
- Une fois que la flamme est allumée, régler la puissance de la flamme à l'aide du bouton, en le plaçant entre les symboles de grande et petite flammes. Ne jamais placer le bouton dans une position située entre la grande flamme et la position **Arrêt** (•).
- Si la flamme s'éteint accidentellement (ex.: courant d'air, liquide, etc.) la soupape de sécurité s'active et interrompt l'arrivée de gaz.

### *Trucs et astuces*

- Eviter que la flamme ne dépasse le diamètre des casseroles (ou des poêles).
- Lorsque le plat commence à bouillir, réduire immédiatement la taille de la flamme au maximum, afin que la flamme ne s'éteigne pas à cause du bouillonnement des plats.
- Lorsque vous utilisez des graisses ou de l'huile pour la cuisson, faire particulièrement attention, car elles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. **Risque d'incendie !**



- Utiliser uniquement des récipients à fond plat pour la cuisson.

- Placer les récipients de cuisson sur la grille de telle sorte que la flamme se trouve en leur milieu.
- Pour réduire la consommation de gaz, utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre est adapté à la taille du brûleur, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

| **Brûleur** | **min. ∅ (mm) ustensile de cuisine** | **max. ∅ (mm) ustensile de cuisine** |
|---|---|---|
| Brûleur rapide | 150 | 260 |
| Brûleur normal | 130 | 180 |
| Brûleur économe | 90 | 160 |
| Triple couronne | 210 | 260 |

***ATTENTION !***

***En cas de panne prolongée, de dommage ou d'utilisation irrégulière de l'appareil, refermer le robinet central de gaz, se trouvant à l'extérieur de l'appareil.***

***Par ailleurs, nous recommandons un contrôle de l'appareil tous les six mois par un spécialiste.***

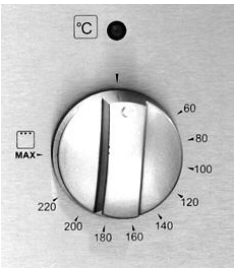
## Four électrique multifonction

- Avant d'allumer le four, s'assurer que seuls les objets prévus pour la cuisson se trouvent à l'intérieur du four (il suffit normalement d'une grille sur laquelle, après préchauffage, on dépose les plats à cuire).
- Avant la première utilisation de l'appareil, bien le nettoyer, conformément aux instructions du paragraphe **6.2 « Nettoyage »**.
- Avant la première utilisation du four, faire chauffer le four vide pendant45 minutes à température maximale, afin d'éliminer les résidus de graisses ou de saletés, comme cela peut arriver dans les nouveaux appareils. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.
- Toujours préchauffer le four pendant au moins 15 minutes avant d'y placer les plats à cuire.
- Afin d'obtenir la meilleure cuisson possible, sélectionner pour chaque plat les bons éléments :

***température,***
***fonction,***
***durée,***
***position dans le four.***

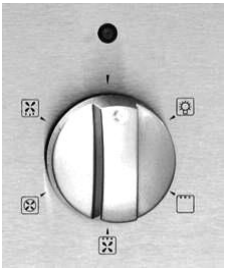
### *Réglage de la température*

- Pour régler la température de cuisson d'un plat donné, tourner le régulateur de température entre 60 °C – MAX. (env. 250 °C).
- L'indicateur rouge de fonctionnement s'allume au-dessus du régulateur de température lorsque l'appareil chauffe, puis s'éteint lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.
- Placer à présent les plats à cuire dans le four.
- Lorsque la température à l'intérieur du four diminue, l'indicateur de fonctionnement s'allume immédiatement, indiquant que l'appareil chauffe à nouveau pour atteindre la température sélectionnée.




### *Fonctions*

- Choisir une fonction selon le mode de cuisson du plat, en réglant le bouton de réglage des fonctions sur la position appropriée, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque la fonction est réglée, l'indicateur s'allume au-dessus du bouton.



Lorsque ce bouton est activé, **l'éclairage du four** se met en marche. Celui-ci fonctionne durant tout le temps de fonctionnement du four et s'éteint à l'arrêt du four**.**

***ATTENTION !***

***Chacune des fonctions suivantes doit être utilisée avec la température correcte appropriée.***

**Grill**

**Réglage de la température :** 60 °C – MAX. (env. 250 °C**)**

La fonction grill est idéale pour les gratins, ou pour faire dorer les plats. **Le temps de cuisson ne doit pas dépasser 5 minutes.**

**Grill + chaleur tournante**

**Réglage de la température:** 60 °C – 200 °C

Choisir cette fonction pour faire griller de la viande, des légumes ou de la volaille. Pendant la cuisson, placer sous la grille une plaque de cuisson avec une petite quantité d'eau, afin d'éviter les éclats de graisse et la formation de fumée.

**Chaleur tournante**

**Réglage de la température:** 60 °C – MAX. (ok. 250 °C**)**

Avec cette fonction, le four fait circuler l'air chaud uniformément à tous les niveaux, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson optimaux lorsque des plats sont placés à tous les niveaux pour un temps de cuisson adapté.

Préchauffer le four avant d'y introduire les plats à cuire.

Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des gâteaux et la cuisson de plusieurs plats simultanément.

**Décongélation**

Cette fonction est utilisée pour décongeler tous les types de produits alimentaires. Elle est particulièrement recommandée pour les aliments sensibles, et ne devant pas être chauffés, comme les crèmes à base de crème fraîche ou de vanille, les desserts, les tartes aux fruits, etc.

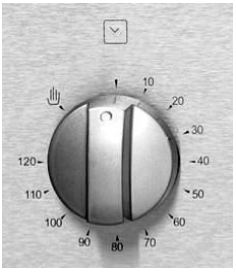
La décongélation avec cette fonction permet de réduire de moitié le temps de décongélation grâce à la ventilation.

Pour accélérer le temps de décongélation, lorsqu'il s'agit de viande, de poisson ou de pain, régler la température entre 80 °C et 100 °C.

***ATTENTION !***

***La porte du four doit rester fermée lorsque le four est en marche, peu importe le type de cuisson.***

### *Durée de cuisson*




- La durée de cuisson dépend du type de plat et de sa quantité, des préférences et de l'expérience.
- Pour sélectionner le temps de cuisson, entre 0 et 120 minutes, tourner le bouton de réglage de la durée jusqu'à la position désirée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le bouton de réglage de la durée revient en position **« 0 »** et un bip retentit.
- Pour que le four fonctionne en continu, régler le bouton de réglage de la durée en position ✋, puis vérifier la cuisson des plats dans le four, et une fois terminée, éteindre l'appareil.

***REMARQUE !***

***Les indications fournies concernent les préférences générales quant à la cuisson satisfaisante escomptée.***

***ATTENTION !***

***Lorsque le four n'est plus utilisé, tous les boutons (régulateur de la durée, de la température et des fonctions) doivent se trouver en position « Arrêt ».***

***Niveaux***

- **4 niveaux** existent dans le four :

  **1 inférieur, 2 au milieu, 1 supérieur**.

- Dans la majorité des cas, le niveau utilisé est celui du milieu, car à cette position, la température sélectionnée avec le régulateur de température est la plus stable.

**Trucs et astuces**

- En fonction de la taille des portions, et de l'utilisation de plats dont le matériau et l'épaisseur diffèrent (céramique, verre, aluminium, acier), les temps de cuisson indiqués dans les recettes peuvent varier.
- Pour les plats délicats et les plats susceptibles de gonfler, éviter d'ouvrir la porte du four, afin que la température intérieure ne soit pas altérée.
- Pour réduire la consommation d'énergie lorsque les temps de cuisson sont longs, il est possible d'éteindre le four quelques minutes avant la fin de la cuisson prévue dans la recette, en laissant la porte du four fermée pour maintenir la chaleur. L'isolation du four permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson.

# 6. Nettoyage et maintenance

## 6.1 Consignes de sécurité

- Avant le nettoyage, et avant d'effectuer des réparations, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !), fermer le robinet de gaz central et attendre que l'appareil refroidisse.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

***ATTENTION !***

***L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.***
***Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !***

## 6.2 Nettoyage

- Afin d'assurer un fonctionnement sûr, hygiénique et performant de l'appareil, il est important de le nettoyer quotidiennement après le travail.
- Avant le nettoyage, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil, fermer le robinet de gaz et attendre que l'appareil refroidisse.

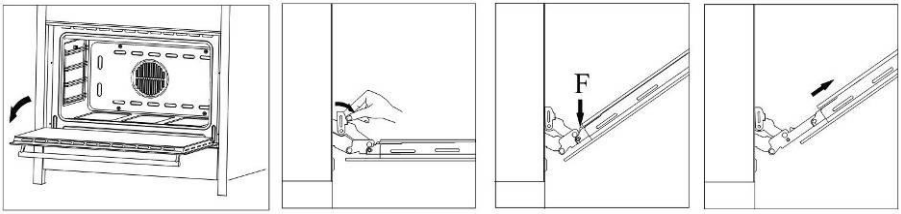
***Surface de cuisson au gaz***

- Retirer les grilles et les chapeaux des brûleurs.
- Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon souple ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Si besoin, utiliser un produit nettoyant neutre (ex. : liquide vaisselle). Sécher ensuite la surface de cuisson.
- Laver les grilles et les chapeaux des brûleurs avec un chiffon souple ou une éponge avec un produit nettoyant neutre (ex.: liquide vaisselle). Retirer les saletés résistantes avec une brosse à fils de laiton. Bien rincer les grilles et les chapeaux de brûleurs à l'eau claire et les sécher.
- Après le nettoyage, et avant l'utilisation suivante de la gazinière, replacer les chapeaux des brûleurs et les grilles.

***Four multifonction***

- Nettoyer soigneusement l'intérieur du four et les rails des grilles avec un chiffon souple ou une éponge, et de l'eau chaude avec un produit nettoyant spécialement conçu pour les surfaces émaillées. Rincer abondamment à l'eau chaude en faisant attention de ne pas laisser de résidus de produit nettoyant. Sécher ensuite l'intérieur du four et les rails des grilles.

- Ne pas utiliser de chiffons rugueux ou de produits pouvant endommager l'émail du four.




- Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, démonter la porte du four. Pour ce faire, procéder comme suit :
  - ouvrir la porte du four en grand ;
  - soulever les petits arceaux des deux gonds dans le sens des aiguilles d'une montre ;
  - prendre la porte du four par les deux côtés et la refermer à moitié, jusqu'à entendre le son d'un mécanisme d'engrenage ;
  - appuyer sur les fermoirs **F** des deux côtés et enlever la porte du four de ses gonds ;
  - après le nettoyage, remonter la porte du four en suivant le sens inverse de montage.

***Porte du four en verre***

- Laver la porte du four avec un chiffon souple et un produit nettoyant doux. Sécher la porte avec un chiffon sec.

***Encadrement de l'appareil***

- Pour nettoyer les surfaces en inox de l'appareil (encadrement et surface de cuisson), utiliser uniquement des **produits d'entretiens spécial inox,** car l'utilisation d'autres produits d'entretien peut entraîner la corrosion de l'appareil.
- **Ne pas** utiliser de produits à base de chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.).
- Après le nettoyage, sécher et polir les surfaces avec un chiffon sec.

## 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

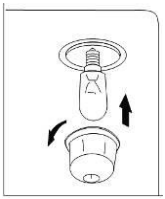
- Contrôler le fonctionnement de tous les éléments de contrôle et de sécurité régulièrement.
- Vérifier l'allumage correct du brûleur et son fonctionnement correct lors de l'utilisation de la petite flamme.
- Vérifier l'étanchéité de l'installation du gaz.
- Contrôler périodiquement si le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé. Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou un électricien qualifié, afin d'éviter tout risque.
- La maintenance et les réparations de l'appareil ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié, utilisant des pièces de rechange et des accessoires d'origine. **Ne jamais entreprendre de réparer l'appareil seul.**

**!** ***ATTENTION !***

***Afin de garantir un fonctionnement sûr de l'appareil, faire examiner l'appareil par un spécialiste agréé régulièrement, au moins une fois par an. A cette fin, nous vous conseillons de signer un contrat de maintenance.***

# 7. Anomalies de fonctionnement

- En cas de dommage ou de dysfonctionnement, contacter le revendeur ou notre service clients.
- Si l'éclairage du four ne fonctionne pas, changer l'ampoule comme suit :
  - S'assurer que l'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique.
  - Attendre que l'appareil refroidisse.
  - Retirer le cache de l'ampoule du four.
  - Remplacer l'ampoule de l'éclairage du four.
  - Replacer le cache de l'ampoule.



**Utiliser uniquement des ampoules résistantes à la chaleur !**

# 8. Elimination des éléments usés

## Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

***AVERTISSEMENT !***

***Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.***

***REMARQUE !***

***Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**ITALIANO**
**Traduzione**
**delle istruzioni per l'uso originali**

**Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!**


**1. Informazioni generali ..... 80**
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo ..... 80
1.2 Spiegazione dei simboli ..... 80
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia ..... 81
1.4 Difesa dei diritti d'autore ..... 81
1.5 Dichiarazione di conformità ..... 81

**2. Sicurezza ..... 82**
2.1 Informazioni generali ..... 82
2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio ..... 82
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso ..... 83

**3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio ..... 84**
3.1 Controllo della fornitura ..... 84
3.2 Imballaggio ..... 84
3.3 Stoccaggio ..... 84

**4. Parametri tecnici ..... 85**
4.1 Dati tecnici ..... 85
4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto ..... 89

**5. Installazione e utilizzo ..... 90**
5.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza ..... 90
5.2 Indicazioni tecniche per l'installatore ..... 90
5.3 Indicazioni per l'uso dirette al cliente ..... 95

**6. Pulizia e manutenzione ..... 101**
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza ..... 101
6.2 Pulizia ..... 101
6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione ..... 103

**7. Possibili guasti ..... 103**

**8. Smaltimento ..... 104**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Informazioni generali

## 1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

## 1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.

***ATTENZIONE!***

***Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.***

***PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!***

***Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.***

***AVVERTENZA!***

***Con questo simbolo sono state evidenziate le indicazioni che se ignorate possono condurre a danneggiamento dell'apparecchiatura, funzionamento scorretto e guasti.***

***INDICAZIONE!***

***Questo simbolo indica consigli e informazioni essenziali per un uso efficace e senza problemi dell'apparecchiatura.***

***ATTENZIONE! Superficie rovente!***

***Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!***

## 1.3 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.
Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.
Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo. Nel caso di dubbi vi preghiamo di contattare il produttore.

***INDICAZIONE!***
***Prima di iniziare qualunque lavoro, e in particolare prima di avviare l'apparecchiatura, bisogna leggere attentamente il presente manuale.***
***Il produttore non risponde dei danni e dei danneggiamenti derivanti dalla mancata osservanza delle informazioni contenute nel manuale di utilizzo.***

Il manuale di utilizzo va conservato presso l'apparecchiatura. Inoltre deve essere accessibile a tutte le persone che lavorano con l'apparecchiatura. Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

## 1.4 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.

***INDICAZIONE!***
***I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.***

## 1.5 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE.
In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

# 2. Sicurezza

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza.

Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili.

Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

## 2.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità. Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.

L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.

## 2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l’utilizzo dell’apparecchio

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura.

Se l'apparecchiatura viene utilizzata in condizioni industriali, durante l'intero periodo di utilizzo l'utente è tenuto a controllare la conformità dei mezzi di sicurezza prescritti con l'attuale stato giuridico in questo settore, e a rispettare le nuove norme. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali di igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

***AVVERTENZA!***

- L’apparecchiatura potrà essere utilizzata da **bambini di età superiore a 8 anni**, nonché da persone con capacità motorie, sensoriali e intellettuali limitate. L'oggetto potrà essere usato anche da individui non esperti e privi di conoscenze particolare, a condizione che siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata, siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano compreso i possibili rischi.
- **I bambini** non potranno giocare con l’apparecchiatura.
- Le operazioni di pulizia e **manutenzione non potranno** essere realizzate da **bambini**, sempre che non abbiano compiuto 8 anni e non siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata.
- **I bambini di età inferiore a 8 anni** non potranno soggiornare nelle vicinanze dell’apparecchiatura e del cavo di collegamento.
- Siete pregati di rispettare le presenti manuale di utilizzo. Qualora l’apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti manuale di utilizzo.
- Tutte le persone che utilizzeranno l’apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuale di utilizzo.
- L’apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.

## 2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

***AVVERTENZA!***

***L’apparecchiatura non è destinata al funzionamento continuo in un contesto industriale.***

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso. Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

**La cucina a gas con forno elettrico multifunzione** è destinata **esclusivamente** per la **preparazione di portate**.

**Non utilizzare l’apparecchiatura per riscaldare gli ambienti.**

***AVVERTENZA!***

***L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.***

***Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.***

***La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.***

# 3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

## 3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

## 3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

***INDICAZIONE!***

***Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.***

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi.
Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

## 3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

# 4. Parametri tecnici
## 4.1 Dati tecnici

| **Nome** | **Cucina a gas a 5 fuochi con forno elettrico multifunzione** |
|---|---|
| N. art.: | **1509851** |
| Intervallo di temperatura: | 60 °C – 250 °C |
| Valore di allacciamento per il gas: | 11,2 kW |
| Valori di allacciamento elettrici: | 2,75 kW 50 Hz 230 V |
| Capacità del forno: | 105 litri |
| Dimensioni dell'apparecchiatura: | L 900 x P 600 x A 850-900 mm |
| Dimensioni del forno: | L 690 x P 400 x A 340 mm |
| Peso: | 60,0 kg |
| Equipaggiamento: | 1 griglia, L 684 x P 400 mm;<br>1 leccarda, L 685 x P 400 mm |

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

**Versione:**

- Realizzazione in acciaio CNS 18/10
- Griglie realizzate in ghisa
- Bruciatori a gas con dispositivo di sicurezza per l'accensione
- Accensione elettrica (con una sola mano)
- Piedini regolabili
- Forno elettrico multifunzione
- Sportello del forno con doppio vetro
- Forno smaltato
- Illuminazione del forno
- Predisposizione per gas naturale H, ugelli per il propano inclusi nella fornitura
- 5 bruciatori a gas: **1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,7 kW**

## Categorie di gas applicate nei vari paesi

| Paese di destinazione | | Categorie | Tipo di gas | Pressione del gas (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **AT** | **Austria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |
| **BE** | **Belgio** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **BG** | **Bulgaria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **CH** | **Svizzera** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **CY** | **Cipro** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **CZ** | **Repubblica Ceca** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **DE** | **Germania** | **$II_{2H3B/P}$**<br>**$II_{2ELL3B/P}$** | G20 - G30/G31<br>G25 | 20 - 50/50<br>20-25 |
| **DK** | **Danimarca** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **EE** | **Estonia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **ES** | **Spagna** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **FI** | **Finlandia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **FR** | **Francia** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **GB** | **Gran Bretagna** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **GR** | **Grecia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **HR** | **Croazia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IE** | **Irlanda** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IT** | **Italia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LT** | **Lituania** | **$I_{2E}$**<br>**$I_{3B/P}$** | G20<br>G30/G31 | 20<br>50/50 |
| **LU** | **Lussemburgo** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LV** | **Lettonia** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **MT** | **Malta** | **$II_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NL** | **Olanda** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **NO** | **Norvegia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **PT** | **Portogallo** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |

| Paese di destinazione | | Categorie | Tipo di gas | Pressione del gas (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **RO** | **Romania** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SE** | **Svezia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SI** | **Slovenia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SK** | **Slovacchia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **TR** | **Turchia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

**In caso di scostamenti dai valori indicati non garantiamo il corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il suo avviamento adeguato.**

**Proprietà degli ugelli e dei bruciatori**

| | | **Consumo*** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Gas liquido** | | | | | | | |
| **Categoria del gas** | | **$I_{3B/P}$ (30)** | | **$I_{3+}$ (28-30/37)** | | | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Tipo di gas** | | **G30** | | **G30** | | **G31** | | **G30** | |
| **Bruciatore** | **By Pass mm** | **Potenza kW (g/h)** | **Ugello mm** | **Potenza kW (g/h)** | **Ugello mm** | **Potenza kW (g/h)** | **Ugello mm** | **Potenza kW** | **Ugello mm** |
| **Bruciatore veloce** | 0,44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 |
| **Bruciatore normale** | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 |
| **Bruciatore economico** | 0,29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71,0) | 0,50 | 1,0 | 0,43 |
| **Anello triplo** | 0,64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 |
| **Pressione del gas** | | **G30:29 mbar** | | **G30: 29 mbar G31: 37 mbar** | | | | **G30: 50 mbar** | |

| | | Consumo* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gas naturale | | | | Gas cittadino | | | |
| **Categoria del gas** | | **$II_{2ELL3B/P}$** | | **$I_{2H}$** | | **$I_{2L}$** | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Tipo di gas** | | **G25** | | **G20** | | **G25** | | **G110** | |
| **Bruciatore** | **By Pass mm** | **Potenza kW** | **Ugello mm** | **Potenza kW** | **Ugello mm** | **Potenza kW** | **Ugello mm** | **Potenza kW** | **Ugello mm** |
| **Bruciatore veloce** | 0,44 | 3,0 | 1,34(F3) | 3,0 | 1,18(Y) | 3,0 | 1,21(F2) | 3,0 | 2,6(3) |
| **Bruciatore normale** | 0,34 | 1,75 | 1,01(Y) | 1,75 | 0,97(Z) | 1,75 | 0,94(Y) | 1,75 | 1,9(2) |
| **Bruciatore economico** | 0,29 | 1,0 | 0,82 | 1,0 | 0,72(X) | 1,0 | 0,72(F1) | 1,0 | 1,45(1) |
| **Anello triplo** | 0,64 | 3,7 | 1,42(F2) | 3,7 | 1,40(S) | 3,7 | 1,42(K) | 3,7 | 3,5(13) |
| **Pressione del gas** | | **G25: 20 mbar** | | **G20:20 mbar** | | **G25: 25 mbar** | | **G110: 8 mbar** | |

*nelle condizioni di riferimento: temperatura del gas – 15°C, pressione dell'aria 1013,26 mbar

## 4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto

① Piano di cottura

② Pannello di controllo

③ Illuminazione del forno

④ Guide per i ripiani

⑤ Sportello vetrato del forno

⑥ Impugnatura dello sportello vetrato

⑦ Piedini ad altezza regolabile

⑧ Leccarda per il forno

⑨ Griglia - ripiano

⑩ Corpo esterno

# 5. Installazione e utilizzo

## 5.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.
- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- Non utilizzare accessori e pezzi di ricambio non raccomandati dal fabbricante. Infatti, possono costituire un pericolo per l'utente e per altre persone, comportare il danneggiamento dell'apparecchiatura o provocare la perdita del diritto di garanzia. **Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originale!**

***ATTENZIONE! Superficie rovente!***

***Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, i bruciatori a gas ed il forno elettrico si riscaldano fortemente. Per evitare ustioni, non toccare le loro superfici!***

***Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, i bambini non dovranno avvicinarvisi o giocare nelle sue vicinanze.***

- Prima di iniziare le operazioni di pulizia e di manutenzione, nonché in caso di un periodo di inutilizzo prolungato, l'apparecchiatura dovrà essere spenta e staccata dalla corrente (tirare la spina!) e la valvola del gas dovrà essere chiusa.
- Prima di avviare il prodotto, rimuovere con cautela la pellicola di produzione dall'apparecchiatura ed eliminare tutti i resti di colla utilizzando acqua tiepida con sapone o un solvente adeguato.

## 5.2 Indicazioni tecniche per l'installatore

***AVVERTENZA!***

***Tutte le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione dovranno essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.***

***L'apparecchiatura dovrà essere installata in conformità con i requisiti imposti dalla legge.***

***In caso di mancato rispetto delle indicazioni fornite, il fabbricante non sarà ritenuto responsabile dei danni diretti o indiretti arrecati.***

**Luogo di installazione**

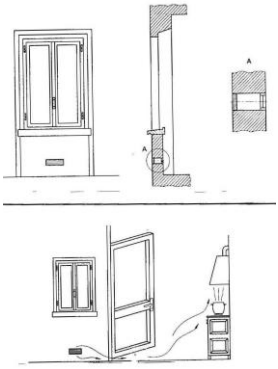
- Posizionare l'apparecchiatura in un luogo sicuro, su una superficie di appoggio piana, capace di reggere il peso dell'apparecchiatura con il massimo carico di portate.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura su un piano di appoggio infiammabile o sensibile alle alte temperature.
- L'apparecchiatura non dovrà mai essere posizionata in prossimità di fiamme libere, stufe elettriche, stufe per il riscaldamento ed altre fonti di calore.
- Non collocare mai l'apparecchiatura nelle immediate vicinanze di pareti, strutture in muratura, mobili o altri oggetti prodotti con materiali infiammabili. Mantenere una distanza di almeno **150 mm** tra le pareti laterali, la parete posteriore e le superfici circostanti. Tra la superficie superiore dell'apparecchiatura e le superfici orizzontali situate sopra di essa, mantenere una distanza minima di **600 mm.**
- Qualora non sia possibile rispettare le distanze indicate, utilizzare elementi protettivi (ad es. una pellicola di materiale resistente alle alte temperature), in grado di resistere a valori termici pari al almeno **65 °C**.
- Il livellamento e la regolazione dell'altezza andranno realizzati utilizzando i piedini. La presenza di grandi differenze di altezza o inclinazione potranno influire negativamente sull'attività dell'apparecchiatura.

**Ventilazione dei locali**

***! AVVERTENZA!***

***Secondo le norme di legge, l'apparecchiatura potrà essere installata ed utilizzata soltanto in ambienti continuamente ventilati, in modo tale da prevenire l'accumulo di prodotti della combustione dannosi per la salute all'interno dell'ambiente.***

- Il locale in cui sarà installata l'apparecchiatura **dovrà** contenere un volume d'aria tale da permettere la corretta combustione del gas. Per la corretta combustione si richiede un flusso d'aria **non inferiore a 2 $m^3$/h na kW** di potenza nominale dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale sull'apparecchiatura).
- L'aria dovrà essere ottenuta direttamente dall'esterno, attraverso fessure sempre aperte o canali di ventilazione collegati ad un'area caratterizzata dalla presenza di aria pulita.



**Allacciamento elettrico**

***PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!***
***In caso di installazione scorretta dell'apparecchiatura esiste il rischio di lesioni!***
***Prima di procedere all'installazione, confrontare i dati della rete elettrica locale con i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale).***
***Collegare l'apparecchiatura solo in caso di completa conformità!***

- Prima di collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica, accertarsi che i valori di tensione e frequenza riportati sulla targhetta nominale siano conformi a quelli dell'impianto elettrico in uso.
  **Il margine di tolleranza ammissibile non potrà essere superiore a ± 10%.**
- Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica dovrà essere conforme alle norme internazionali, nazionali e locali vigenti.
- L'apparecchiatura è provvista di un cavo VDE 3 x 1,5 $mm^2$ con spina.
- L'apparecchiatura dovrà essere collegata ad un circuito di livellamento dei potenziali (dispersione a terra). Il morsetto di allacciamento si trova sulla parte posteriore destra dell'apparecchio ed è indicato dal simbolo ⏚.
- Il circuito elettrico delle prese dovrà essere protetto con un fusibile da almeno 16A. La spina potrà essere collegata unicamente ad una presa a parete. Si fa divieto di utilizzare diramazioni e prese multiple, visto il rischio di surriscaldamento ed incendio delle stesse.
- L'apparecchiatura dovrà essere posizionata in modo tale da assicurare un facile accesso alla presa e consentire il facile distacco dell'apparecchiatura dall'alimentazione.

**Allacciamento del gas**

- L'apparecchiatura è predisposta ed approvata per il funzionamento con il tipo di gas indicato sulla targhetta nominale. Prima dell'installazione, controllare che l'impianto locale di fornitura del gas (tipo di gas e pressione) sia conforme alle caratteristiche dell'apparecchiatura.
- Qualora l'apparecchiatura sia installata in luoghi pubblici, attenersi alle norme di sicurezza ed igiene professionale, nonché alle norme antincendio ed antipanico.
- Il raccordo di allacciamento si trova sulla parete posteriore dell'apparecchiatura (può essere collocato sulla parte sinistra o su quella destra).

***Allacciamento con tubo in metallo***

- L'allacciamento alla rete di distribuzione del gas potrà essere realizzato con un tubo flessibile in metallo, conforme ai requisiti imposti dalle norme nazionali. Il tubo dovrà trovarsi in una posizione facilmente accessibile.Tra l'impianto di distribuzione del gas e l'apparecchiatura dovrà essere montata una valvola di blocco certificata, in modo tale da poter arrestare il flusso del gas in qualsiasi momento.
- La lunghezza del tubo flessibile non potrà superare i 2 metri.

- Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con le parti calde del forno. Installare il tubo in moto tale da impedire la sua torsione e la trazione. Si ammette unicamente l'utilizzo di fasce stringitubo conformi alle norme previste per gli impianti di questo tipo.

***Allacciamento alla bombola del gas***

Qualora l'apparecchiatura sia collegata ad una bombola del gas, la bombola dovrà essere provvista di un riduttore di pressione e l'allacciamento dovrà essere realizzato in conformità con le norme nazionali vigenti. In caso di collegamento ad una bombola del gas, considerare i seguenti aspetti:

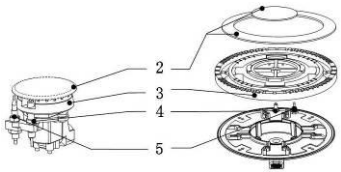
- il tubo flessibile utilizzato per il raccordo del gas non potrà avere una lunghezza superiore a 1-1,2m;
- l'allacciamento del riduttore di pressione dovrà essere diretto verso l'esterno;
- il tubo flessibile non potrà entrare a contatto con le superfici calde dell'apparecchiatura (parete posteriore della cucina, superficie superiore della cucina, forno ecc.);
- la bombola del gas dovrà essere posizionata in modo tale da impedire il suo contatto con la parete che delimita il forno.
- Al termine dell'utilizzo della cucina/del forno, chiudere sempre la valvola della bombola del gas.

***AVVERTENZA!***

***Ad installazione avvenuta, accertarsi che gli allacciamenti siano ben saldi. Per verificare la tenuta dell'impianto di distribuzione del gas, non usare mai una fiamma, ma servirsi di una soluzione di sapone.***

**Adattamento ad un altro tipo di gas**

- L'apparecchiatura è predisposta ed approvata per il funzionamento con il tipo di gas indicato sulla targhetta nominale (gas naturale).
- In caso di necessità, l'apparecchiatura potrà essere adattata ad un altro tipo di gas. A tal fine saranno necessari ugelli ed impostazioni speciali. La fornitura comprende gli ugelli richiesti per l'utilizzo con gas liquido.
- In caso di eventuale adattamento dell'apparecchiatura, la cucina dovrà essere staccata dall'alimentazione elettrica ed il flusso del gas dovrà essere chiuso.
- In caso di sostituzione degli ugelli, sarà necessario attenersi alle seguenti indicazioni:




**1.** Griglia

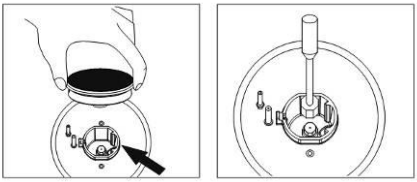
**2.** Copribruciatore

**3.** Corpo del bruciatore

**4.** Termocoppia

**5.** Valvola di sicurezza

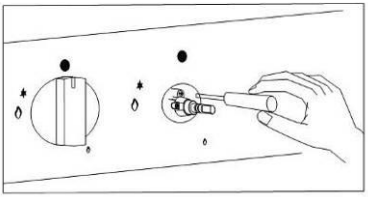
- togliere le griglie dal piano di cotttura;
- rimuovere il copribruciatore dal corpo del bruciatore;
- svitare l'ugello con una chiave da 7 mm;



- sostituire l'ugello rimosso con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (i dati relativi agli ugelli sono riportati nella tabella "**Proprietà dei bruciatori e degli ugelli**", (pagina 87, 88);
- montare il corpo del bruciatore e ricollocare il copribruciatore su di esso.
- Attenendosi alle indicazioni di cui sopra, adattare tutti i bruciatori.
- A operazione terminata, posizionare le griglie sul piano di cottura.

**Regolazione della fiamma minima**

- Una volta effettuato l'adattamento ad un altro tipo di gas, sarà necessario modificare le impostazioni della fiamma minima per i vari bruciatori.
- Effettuare la regolazione nel modo seguente:
  - accendere il bruciatore;
  - ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino a raggiungere le fiamma minima (simbolo con la fiamma più piccola);
  - rimuovere la manopola dal perno della valvola,



- In caso di passaggio **dal gas liquido al gas naturale**, la vite di regolazione (in alto a sinistra, come in figura) dovrà essere ruotata in senso antiorario con un piccolo cacciavite, sino ad ottenere una fiamma della potenza desiderata.
- In caso di passaggio **dal gas naturale al gas liquido**, la vite di regolazione (in alto a sinistra, come in figura) dovra essere ruotata in senso orario con un piccolo cacciavite, sino ad ottenere una fiamma della potenza desiderata.
- Successivamente, riposizionare la manopola di regolazione e ruotarla rapidamente dalla posizione di fiamma massima a quella di fiamma minima. Controllare la fiamma, accertandosi che la regolazione sia sufficiente e che la fiamma permetta di mantenere il riscaldamento della termocoppia. Qualora il controllo non dia risultati soddisfacenti, correggere l'impostazione della fiamma minima.
- Dopo la sostituzione degli ugelli, accertarsi sempre che il colore della fiamma sia bluastro, che la combustione sia stabile, che la fiamma non si stacchi dal bruciatore e che durante il passaggio dal valore minimo al valore massimo non vi siano ritorni di fiamma.

***AVVERTENZA!***

***L'apparecchiatura funzionerà regolarmente soltanto qualora la pressione all'interno dell'impianto sia compresa nell'intervallo dei valori riportati nella tabella "Categorie di gas applicate nei vari paesi".***

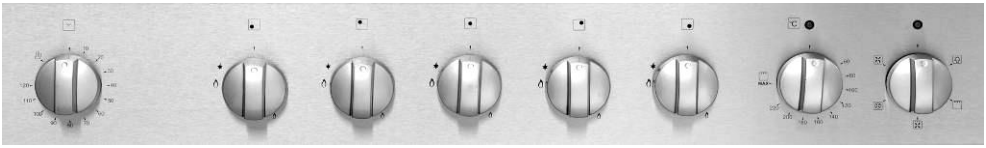
***AVVERTENZA!***

- Al termine delle operazioni di sostituzione o di regolazione effettuate sull'apparecchiatura, montare correttamente tutti gli elementi smontati, in modo tale da predisporre nuovamente la cucina al funzionamento.
- Effettuare il controllo della tenuta dell'impianto a gas utilizzando una soluzione di sapone (non utilizzare **mai** una fiamma libera).
- Una volta effettuato l'adattamento, rimuovere il vecchio adesivo con i valori di regolazione e sostituirlo un adesivo recante i valori validi per il nuovo tipo di gas.

## 5.3 Indicazioni per l'uso dirette al cliente

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, pulirla accuratamente. Attenersi alle indicazioni riportate al punto 6.2. "**Pulizia**".
- Prima di avviare l'apparecchiatura, verificare la correttezza dell'impianto, la stabilità ed il livellamento dell'oggetto, nonché le caratteristiche dell'allacciamento elettrico e dell'allacciamento alla rete di distribuzione del gas.

**Pannello di controllo/descrizione degli elementi di controllo (da sinistra a destra)**



Manopola del timer per il forno

Manopola del bruciatore rapido anteriore sinistro

Manopola del bruciatore normale posteriore sinistro

Manopola dell'anello triplo centrale

Manopola del bruciatore normale posteriore destro

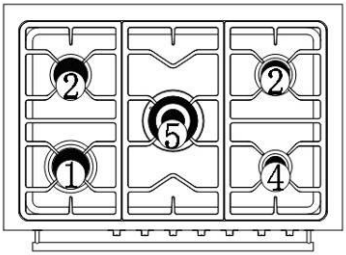
Manopola del bruciatore economico anteriore destro

Manopola per la regolazione della temperatura del forno

Manopola per la modifica delle funzioni del forno

## Cucina a gas

### *Posizione dei bruciatori a gas sul piano di cottura*



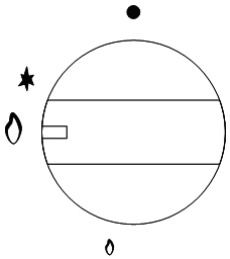

① **Bruciatore veloce**

② **Bruciatore normale**

④ **Bruciatore economico**

⑤ **Anello triplo**

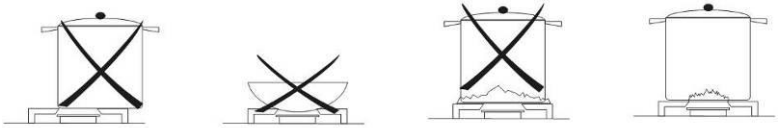
### *Accensione dei bruciatori*



- Per accendere il bruciatore, premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso orario sino a raggiungere la posizione di massimo flusso del gas (simbolo della fiamma più grande)
- Tenere premuta la manopola per circa 3-4 secondi, fino a quando apparirà la fiamma.
- Ad accensione avvenuta, regolare la potenza della fiamma ruotando la manopola nell'intervallo compreso la fiamma minima e quella massima. Non collocare mai la manopola nell'intervallo compreso tra la fiamma massima e la posizione **OFF** (•).
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma (ad es.: corrente, versamento di liquidi ecc.) entrerà in azione la valvola di sicurezza (che bloccherà il flusso del gas).

### *Indicazioni e consigli*

- Evitare di utilizzare una fiamma di circonferenza superiore a quella della pentola (padella).
- Quando il contenuto inizierà a bollire, ridurre al minimo la potenza della fiamma, in modo tale che la fiamma stessa non sia spenta accidentalmente dal liquido fuoriuscito.
- In caso di utilizzo durante la cottura di portate contenenti grassi ed oli, agire con particolare cautela, poiché queste sostanze, in caso di surriscaldamento, possono infiammarsi. **Rischio di incendio!**



- Per la cottura delle portate, utilizzare sempre stoviglie a fondo piatto.

- Le stoviglie utilizzate per la cottura dovranno essere collocate sulla griglia in modo tale che la fiamma si trovi nella parte centrale.
- Per ridurre il consumo del gas e garantire migliori condizioni di utilizzo, usare stoviglie con un diametro adatto a quello del bruciatore (vedi tabella a seguire).

| **Bruciatore** | **min. ∅ (mm) della stoviglia utilizzata** | **max. ∅ (mm) della stoviglia utilizzata** |
|---|---|---|
| Bruciatore veloce | 150 | 260 |
| Bruciatore normale | 130 | 180 |
| Bruciatore economico | 90 | 160 |
| Anello triplo | 210 | 260 |

***AVVERTENZA!***

***In caso di inutilizzo prolungato, danneggiamento o uso irregolare dell'apparecchiatura, chiudere la valvola centrale del gas situata al di fuori dell'apparecchiatura stessa.***

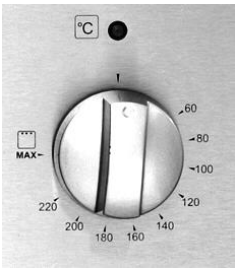
***Inoltre, si consiglia di sottoporre la cucina a gas con forno elettrico ad un controllo semestrale da parte di uno specialista.***

## Forno elettrico multifunzione

- Prima di accendere il forno,accertarsi che al suo interno vi sia solo l'equipaggiamento previsto per un dato ciclo di cottura (normalmente basta la griglia-mensola si cui, dopo un preriscaldamento, saranno posizionate le stoviglie con gli alimenti).
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, pulirla accuratamente. Attenersi alle indicazioni riportate al punto **6.2. "Pulizia"**.
- Prima del primo avviamento del forno, accendere il forno vuoto per 45 minuti alla massima temperatura, in modo tale da eliminare i resti di lubrificante o le impurità ancora presenti nelle nuove apparecchiature. Allo stesso tempo, sarà necessario ventilare l'ambiente.
- Prima di introdurre le stoviglie con gli alimenti, scaldare il forno per almeno 15 minuti.
- Per ottenere il miglior effetto di cottura, sarà necessario scegliere un valore adeguato di

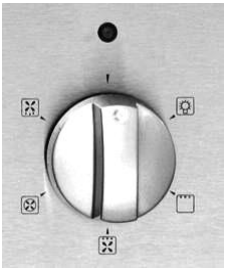
***temperatura***
***funzione***
***tempo,***
***livello di collocazione***

### *Regolazione della temperatura*




- La temperatura di cottura richiesta per un dato piatto è impostata con la manopola del regolatore di temperatura nell'intervallo compreso tra 60 °C – MAX. (circa 250 °C).
- La spia rossa di funzionamento posizionata sopra la manopola del regolatore di temperatura si accenderà durante il periodo di riscaldamento dell'apparecchiatura. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la spia si spegnerà.
- Ora, all'interno del forno potranno essere collocati i prodotti da cuocere.
- Quando la temperatura all'interno del forno calerà, la spia di funzionamento si accenderà e l'apparecchiatura sara nuovamente riscaldata fino al raggiungimento della temperatura impostata.

### *Funzioni*



- A seconda del metodo scelto per la preparazione di un dato piatto, selezionare la funzione del forno posizionando la manopola nella posizione richiesta e ruotandola in senso orario. Al momento dell'impostazione della funzione, la spia situata sopra alla manopola si illuminerà.

Il movimento della manopola comporterà l'**illuminazione del forno.** La luce resterà accesa per tutto il periodo di funzionamento del forno e si spegnerà quando il forno sarà disattivato.

**!** ***ATTENZIONE!***

***Ciascuna delle funzioni indicate a seguire può essere utilizzata con la corretta impostazione di temperatura.***

**Grill**

**Regolazione della temperatura:** 60 °C – MAX. (circa 250 °C**)**

La funzione grill è destinata alla preparazione di gratinare, rosolare o dorare i piatti.
**Il tempo di cottura non dovrà superare i 5 minuti.**

**Grill + aria ventilata**

**Regolazione della temperatura:** 60 °C – 200 °C

Questa funzione potrà essere selezionata per grigliare la carne, verdure e pollame. Grigliando i prodotti sul ripiano-griglia, sotto alla portata dovremo posizionare una leccarda con una piccola quantità d'acqua, in modo tale da limitare gli schizzi di grasso e la comparsa di fumo.

**Aria ventilata**

**Regolazione della temperatura:** 60 °C – MAX. (circa 250 °C**)**

Qualora venga selezionata questa funzione, all'interno del forno sarà attivata una circolazione di aria calda suddivisa su tutti i livelli, in modo tale da ottenere un effetto ottimale in caso di cottura di vari piatti in ogni parte del forno secondo i tempi di cottura stabiliti.

Prima di collocare i piatti, il forno dovrà essere sottoposto ad una fase di preriscaldamento.

Questa funzione è consigliata in particolar modo per la preparazione di torte e di grandi quantità di piatti.

**Scongelamento**

Questa funzione viene utilizzata per scongelare tutti i tipi di articoli alimentari.
È raccomandata in particolar modo per gli articoli alimentari sensibili, che non richiedono alte temperature, come ad es.: salsa alla panna o alla vaniglia, dessert, torte alla frutta ecc.

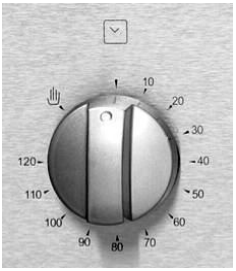
Durante lo scongelamento effettuato avvalendosi di questa funzione, il ventilatore permetterà di ridurre il tempo di scongelamento di circa il 50%.

Per accelerare il tempo di scongelamento, nel caso della carne, del pesce e del pane, la temperatura dovrà essere impostata in un intervallo compreso tra 80C e 100C.

***AVVERTENZA!***

***Durante il funzionamento, lo sportello del forno dovrà essere chiuso indipendentemente dall'opzione di cottura scelta.***

### *Tempo di cottura*




- Il tempo di cottura dipenderà dal tipo e dalla quantità di portate, dalle preferenze individuali e dall'esperienza.
- Il tempo di preparazione del piatto potrà essere impostato all'interno dell'intervallo 0-120 minuti, ruotando la manopola in senso antiorario, fino a raggiungere la posizione desiderata.
- Al termine del periodo impostato, la manopola del timer tornerà in posizione **"0"**, emettendo un segnale sonoro.
- Per impostare il funzionamento continuo, la manopola del timer dovrà essere impostata in posizione ✋. Successivamente, sarà necessario osservare il processo di cottura, spegnendo l'apparecchiatura al termine della procedura.

***INDICAZIONE!***

***Le indicazioni riportate fanno riferimento alle preferenze generali per l'ottenimento dell'effetto di cottura desiderato.***

***AVVERTENZA!***

***Dopo aver utilizzato il forno, tutte le manopole (timer, regolatore della temperatura ed impostazione delle funzioni) dovranno essere collocate in posizione "OFF".***

***Livelli***

- Nel forno sono disponibili **4 livelli:**

  **1 centrale, 2 centrali, 1 superiore.**

- I livelli centrali sono adatti alla maggior parte delle applicazioni, poiché in quest'area si rileva la migliore stabilizzazione della temperatura impostata con la manopola dell'apposito regolatore.

**Indicazioni e consigli**

- A seconda della dimensione delle porzioni ed all'uso di stoviglie realizzate con materiali di diverso spessore (terracotta, vetro, alluminio, acciaio) potranno presentarsi variazioni rispetto ai tempi di cottura indicati sulle ricette.
- In caso di piatti delicati e di portate preparate con emulsionanti si consiglia di evitare l'apertura dello sportello vetrato del forno, in modo tale da evitare variazioni della temperatura interna.
- Per risparmiare energia in caso di cotture lunghe, il forno potrà essere spento con qualche minuto di anticipo rispetto a quanto previsto dalla ricetta. In questo caso, si raccomanda di non aprire lo sportello del forno, in modo tale da conservare una quantità adeguata di calore. L'isolamento del forno assicura effetti di cottura perfetti.

# 6. Pulizia e manutenzione

## 6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Prima della pulizia e prima di effettuare riparazioni, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la spina!), avvitare la valvola centrale del gas ed attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.

***! AVVERTENZA!***

***L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua. Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!***

## 6.2 Pulizia

- Per garantire il corretto funzionamento, l'igiene ed il massimo rendimento, l'apparecchiatura dovrà essere pulita ogni giorno al termine dell'utilizzo.
- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica, avvitare la valvola centrale del gas ed attendere che l'apparecchiatura si raffreddi

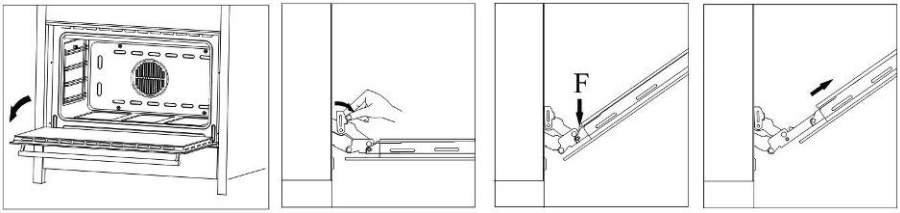
***Piano di cottura a gas***

- Rimuovere le griglie ed i copribruciatori.
- Pulire il piano di cottura con un panno morbido o una spugna imbevuta d'acqua calda. In caso di necessità, utilizzare un detergente neutro (ad es. detersivo per piatti). Successivamente, asciugare il piano di cottura.
- Le griglie ed i copribruciatori potranno essere lavati con un panno morbido o una spugna imbevuta d'acqua, utilizzando un detergente neutro (ad es. detersivo liquido per piatti). In caso di sporco resistente, utilizzare una spazzola con denti in ottone. Le griglie ed i copribruciatori andranno sciacquati accuratamente con acqua ed asciugati.
- Al termine della pulizia dei copribruciatori e delle griglie, posizionarle nuovamente prima di accendere il bruciatore.

***Forno multifunzione***

- L'interno del forno e le guide dei ripiani andranno puliti accuratamente con un panno morbido o una spugna, utilizzando acqua calda ed un detergente destinato a superfici smaltate. Sciacquare attentamente con acqua calda, in modo tale da non lasciare resti di detergente. Successivamente, asciugare l'interno del forno e le guide per i ripiani.

- Non utilizzare panni abrasivi o altri prodotti che possono danneggiare lo smalto all'interno del forno.




- Per facilitare la pulizia dell'interno, è possibile smontare lo sportello vetrato del forno. Per farlo, agire come segue:
  - aprire del tutto lo sportello vetrato del forno;
  - sollevare gli archetti situati in prossimità dei cardini, ruotandoli in senso orario;
  - afferrare lo sportello vetrato da ambo le parti e chiuderlo all'incirca per metà, fino ad udire il clic del meccanismo di blocco;
  - premere i pulsanti **F** su entrambi i lati ed estrarre lo sportello in vetro del forno dalla sua posizione;
  - al termine della pulizia, rimontare lo sportello vetrato ripetendo le operazioni in ordine inverso.

***Sportello vetrato del forno***

- Lavare lo sportello del forno utilizzando un panno morbido ed un detergente delicato. Successivamente, asciugare con un panno asciutto.

***Corpo esterno dell'apparecchiatura***

- Per la pulizia della superficie in acciaio inox (corpo esterno e piano di cottura), utilizzare soltanto **prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inox**, poiché l'uso di prodotti non adeguati potrà comportare la corrosione dell'apparecchiatura.
- **Non** utilizzare detergenti contenenti cloro (candeggine, acido cloridrico ecc.).
- A pulizia terminata, asciugare la superficie e lucidarla con un panno asciutto.

## 6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione

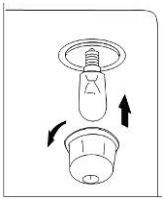
- Verificare regolarmente il corretto funzionamento di tutti gli elementi di controllo e sicurezza.
- Verificare la correttezza dell'accensione del bruciatore ed il corretto funzionamento in presenza della fiamma minima.
- Controllare la tenuta dell'impianto a gas.
- Controllare regolarmente il cavo elettrico di alimentazione per rilevare eventuali danneggiamenti. Non utilizzare mai l'apparecchiatura, qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato. In caso di danneggiamento del cavo, al fine di evitare pericoli, sarà necessario ordinare la sua sostituzione ad una ditta di manutenzione specializzata o ad un elettricista qualificato.
- I lavori di manutenzione e conservazione potranno essere eseguiti esclusivamente da specialisti qualificati, con l'utilizzo di equipaggiamento e pezzi di ricambio originali. **Non riparare autonomamente l'apparecchiatura.**

**!** ***AVVERTENZA!***

***Per assicurare il funzionamento sicuro, l'apparecchiatura – almeno una volta all'anno - dovrà essere sottoposta ad un controllo presso un centro autorizzato. A tal fine, si consiglia di sottoscrivere un contratto di manutenzione.***

# 7. Possibili guasti

- In caso di danneggiamenti o malfunzionamenti, rivolgersi ad un punto vendita specializzato o al nostro servizio assistenza.
- Qualora non funzioni l'illuminazione del forno, sostituire la lampadina secondo le indicazioni riportate a seguire.
    - Assicurarsi che l'apparecchiatura sia staccata dall'alimentazione elettrica.
    - Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.
    - Rimuovere la protezione della lampadina.
    - Sostituire la lampadina del forno.
    - Rimontare la protezione della lampadina.



**Utilizzare unicamente lampadine resistenti alle alte temperature!**

# 8. Smaltimento

## Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.

***ATTENZIONE!***

***Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.***

***INDICAZIONE!***

***Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**ESPAÑOL**
**Traducción**
**de la instrucción de servicio originale**

**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!**


**1. Informaciones generales ..... 106**
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio ..... 106
1.2 Explicación de los símbolos ..... 106
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía ..... 107
1.4 Protección de los derechos de autor ..... 107
1.5 Declaración de Compatibilidad ..... 107

**2. Seguridad ..... 108**
2.1 Informaciones generales ..... 108
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo ..... 108
2.3 Explotación conforme a su diseño ..... 109

**3. Transporte, embalaje y almacenaje ..... 110**
3.1 Control de entregas ..... 110
3.2 Embalaje ..... 110
3.3 Almacenaje ..... 110

**4. Especificaciones técnicas ..... 111**
4.1 Datos técnicos ..... 111
4.2 Presentación de las partes del dispositivo ..... 115

**5. Instalación y servicio ..... 116**
5.1 Indicaciones de seguridad ..... 116
5.2 Indicaciones técnicas de instalación ..... 116
5.3 Indicaciones de explotación para el usuario ..... 121

**6. Limpieza y conservación ..... 127**
6.1 Indicaciones de seguridad ..... 127
6.2 Limpieza ..... 127
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación ..... 129

**7. Fallos posibles ..... 129**

**8. Recuperación ..... 130**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Informaciones generales

## 1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

## 1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

***¡ATENCIÓN!***

***Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.***

***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

***Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.***

***¡ADVERTENCIA!***

***Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.***

***¡INDICACIÓN!***

***Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.***

***¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!***

***El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!***

## 1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.

***¡INDICACIÓN!***

***Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.***

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo. Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

## 1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.

***¡INDICACIÓN!***

***Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.***

## 1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

# 2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

## 2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

## 2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

***¡ADVERTENCIA!***

- El dispositivo puede ser utilizado por **niños de más de 8 años de edad,** así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, y por personas con poca experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y han comprendido los riesgos que conlleva.
- **Los niños** no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y **mantenimiento del dispositivo no puede** ser realizada **por niños**, a no ser que tengan al menos 8 años y se encuentren bajo supervisión.
- **Los niños menores de 8 años** de edad no deben encontrarse cerca del dispositivo ni del cable de alimentación.
- Conserve estas instrucciones. Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.
- Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.

## 2.3 Explotación conforme a su diseño

***¡ADVERTENCIA!***

***El aparato no está indicado para un funcionamiento industrial continuo.***

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

**La cocina a gas con horno eléctrico multifunción** está indicada **únicamente** para **preparar alimentos adecuados**.

**El aparato no debe ser utilizado para calentar estancias.**

***¡ADVERTENCIA!***

***El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.***

***No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.***

***Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.***

# 3. Transporte, embalaje y almacenaje

## 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

## 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.

***¡INDICACIÓN!***

***Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.***

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

## 3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

# 4. Especificaciones técnicas
## 4.1 Datos técnicos

| Denominación | Cocina a gas de 5 fuegos con horno eléctrico multifunción |
|---|---|
| N° de referencia: | **1509851** |
| Rango de temperatura: | 60 °C – 250 °C |
| Potencia nominal del gas: | 11,2 kW |
| Potencia nominal eléctrica: | 2,75 kW 50 Hz 230 V |
| Capacidad del horno: | 105 litros |
| Medidas del aparato: | anch. 900 x prof. 600 x alt. 850-900 mm |
| Medidas del horno: | anch. 690 x prof. 400 x alt. 340 mm |
| Peso: | 60,0 kg |
| Accesorios: | 1 rejilla, anch. 684 x prof. 400 mm;<br>1 bandeja, anch. 685 x prof. 400 mm |

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

**Versión:**

- Realización en acero inoxidable CNS 18/10
- Parrillas de hierro fundido
- Quemador de gas con piloto de seguridad
- Encendido manual eléctrico (con una sola mano)
- Pies con altura regulable
- Horno multifunción con parrilla
- Puerta del horno con doble acristalamiento
- Interior del horno en acero inoxidable
- Iluminación del horno
- Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos.
- 5 quemadores de gas: **1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,7 kW**

## Categorías y tipos de gas en los distintos países

| País de destino | | Categoría | Tipo de gas | Presión del gas (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **AT** | **Austria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |
| **BE** | **Bélgica** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **BG** | **Bulgaria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **CH** | **Suiza** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **CY** | **Chipre** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **CZ** | **República Checa** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **DE** | **Alemania** | **$II_{2H3B/P}$**<br>**$II_{2ELL3B/P}$** | G20 - G30/G31<br>G25 | 20 - 50/50<br>20-25 |
| **DK** | **Dinamarca** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **EE** | **Estonia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **ES** | **España** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **FI** | **Finlandia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **FR** | **Francia** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **GB** | **Gran Bretaña** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **GR** | **Grecia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **HR** | **Croacia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IE** | **Irlanda** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IT** | **Italia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LT** | **Lituania** | **$I_{2E}$**<br>**$I_{3B/P}$** | G20<br>G30/G31 | 20<br>50/50 |
| **LU** | **Luxemburgo** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LV** | **Letonia** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **MT** | **Malta** | **$II_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NL** | **Holanda** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **NO** | **Noruega** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **PT** | **Portugal** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |

| País de destino | | Categoría | Tipo de gas | Presión del gas (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **RO** | **Rumanía** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SE** | **Suecia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SI** | **Eslovenia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SK** | **Eslovaquia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **TR** | **Turquía** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

**En el caso de variaciones de los valores dados no está garantizado el correcto funcionamiento del aparato ni su adecuada puesta en marcha.**

**Propiedades de los inyectores y de los quemadores**

| | | Consumo * | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gas licuado | | | | | | | |
| **Categoría de gas** | | **$I_{3B/P}$ (30)** | | **$I_{3+}$ (28-30/37)** | | | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Tipo de gas** | | **G30** | | **G30** | | **G31** | | **G30** | |
| **Quemador** | **By Pass mm** | **Potencia kW (g/h)** | **Inyec-tor mm** | **Potencia kW (g/h)** | **Inyec-tor mm** | **Potencia kW (g/h)** | **Inyec-tor mm** | **Potencia kW** | **Inyec-tor mm** |
| **Quemador rápido** | 0,44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 |
| **Quemador normal** | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 |
| **Quemador económico** | 0,29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71,0) | 0,50 | 1,0 | 0,43 |
| **Anillo triple** | 0,64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 |
| **Presión del gas** | | **G30:29 mbar** | | **G30: 29 mbar<br>G31: 37 mbar** | | | | **G30: 50 mbar** | |

| | | Consumo * | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gas natural | | | | Gas ciudad | | | |
| **Categoría de gas** | | **$II_{2ELL3B/P}$** | | **$I_{2H}$** | | **$I_{2L}$** | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Categoría de gas** | | **G25** | | **G20** | | **G25** | | **G110** | |
| **Quemador** | **By Pass mm** | **Potencia kW** | **Inyec-tor mm** | **Potencia kW** | **Inyec-tor mm** | **Potencia [kW]** | **Inyec-tor mm** | **Potencia [kW]** | **Inyec-tor mm** |
| **Quemador rápido** | 0,44 | 3,0 | 1,34 (F3) | 3,0 | 1,18 (Y) | 3,0 | 1,21 (F2) | 3,0 | 2,6 (3) |
| **Quemador normal** | 0,34 | 1,75 | 1,01 (Y) | 1,75 | 0,97 (Z) | 1,75 | 0,94 (Y) | 1,75 | 1,9 (2) |
| **Quemador económico** | 0,29 | 1,0 | 0,82 | 1,0 | 0,72 (X) | 1,0 | 0,72 (F1) | 1,0 | 1,45 (1) |
| **Anillo triple** | 0,64 | 3,7 | 1,42 (F2) | 3,7 | 1,40 (S) | 3,7 | 1,42 (K) | 3,7 | 3,5 (13) |
| **Presión del gas** | | **G25: 20 mbar** | | **G20:20 mbar** | | **G25: 25 mbar** | | **G110: 8 mbar** | |

*en las condiciones de referencia: temperatura del gas 15 °C,
presión del aire 1013,26 mbar

## 4.2 Presentación de las partes del dispositivo

① Superficie de trabajo

② Panel de control

③ Iluminación del horno

④ Guías para la bandeja

⑤ Puerta de cristal del horno

⑥ Asa de la puerta de cristal

⑦ Pies para la regulación de altura

⑧ Bandeja para asar

⑨ Rejilla- estante

⑩ Carcasa

# 5. Instalación y servicio
## 5.1 Indicaciones de seguridad

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- No se deben utilizar accesorios ni piezas de recambio que no estén recomendadas por el fabricante. Pueden suponer un riesgo para el usuario y otras personas o causar desperfectos en el aparato, además de perder la garantía. **¡Utilizar únicamente piezas de recambio originales!**

***¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!***

***Durante el funcionamiento del aparato, los quemadores de gas y el horno eléctrico se encuentran muy calientes. ¡Para evitar quemaduras no se debe tocar su superficie ni jugar en sus alrededores!***

***Durante el funcionamiento del aparato, los niños no se deben acercar a él ni jugar en sus alrededores.***

- Antes de comenzar a limpiar, de realizar trabajos de mantenimiento o en caso de un periodo prolongado en el que no vaya a ser utilizado, debe apagar el aparato desenchufándolo de la toma de corriente eléctrica (¡desacoplar el enchufe!) y cerrar la válvula del gas.
- Antes de utilizar por primera vez el aparato, debe retirar con cuidado la película protectora y, utilizando agua tibia y jabón o un disolvente adecuado, retirar todos los restos de pegamento.

## 5.2 Indicaciones técnicas de instalación

***¡ADVERTENCIA!***

***Todos los trabajos de instalación, regulación y mantenimiento deben ser realizados únicamente por personal cualificado.***

***El aparato debe ser instalado de acuerdo con la normativa vigente.***

***En el caso de no seguir estas indicaciones, el fabricante no se responsabilizará de los daños directos o indirectos.***

**Lugar de la instalación**

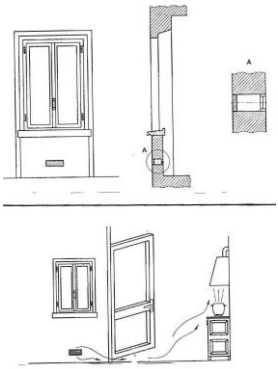
- Colocar el aparato en un lugar seguro, en una superficie plana que soporte el peso del aparato incluyendo su peso máximo con los alimentos preparados.
- **Nunca** se debe colocar el aparato en una superficie inflamable o sensible a las altas temperaturas.
- No colocar el aparato cerca de fuentes abiertas de fuego, radiadores eléctricos, hornos u otras fuentes de calor.
- Nunca se debe colocar el aparato directamente en contacto con la pared, muros muebles, u otros objetos realizados de materiales inflamables. Se debe dejar una separación mínima de **150 mm** por los laterales y de la pared trasera. Entre la parte superior del aparato y la superficie que se encuentre sobre el aparato, debe existir un mínimo de **600 mm**.
- Si el espacio de separación recomendado no fuera posible, se deben emplear elementos de protección (por ejemplo, una película de material resistente al calor), que soporten temperaturas de hasta **65 °C**.
- El nivelado y la regulación de altura debe llevarse a cabo utilizando los pies del aparato. Una diferencia muy grande de altura o la inclinación del aparato pueden tener efectos negativos en su explotación.

**Ventilación de la estancia**

***¡ADVERTENCIA!***

***De acuerdo con la normativa, el aparato sólo puede ser instalado y utilizado únicamente en zonas permanentemente ventiladas para evitar la acumulación inadmisible de gases resultantes de la combustión, que son perjudiciales para la salud.***

- La estancia en la que va a ser instalado el aparato **debe** contener tanto aire como sea necesario para la combustión de gas de acuerdo con las normativas. Para una combustión correcta la corriente de aire **no puede ser inferior a 2 $m^3$/h por kW** de la potencia nominal del aparato (ver tabla nominal del aparato).
- La corriente de aire debe conseguirse directamente del exterior por unas rendijas permanentemente abiertas o por conductos de aire conectada con un filtro de aire.



## Conexión eléctrica

***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

***¡En el caso de una incorrecta instalación del aparato se pueden producir heridas! Antes de comenzar la instalación, debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del aparato (ver tabla nominal).***

***¡Conectar únicamente el aparato en caso de una concordancia completa!***

- Antes de conectar el aparato a la toma de corriente eléctrica debe asegurarse de que los valores del voltaje y la frecuencia que figuran en la tabla nominal concuerden con los datos de la red eléctrica existente.

  **¡Se permite una tolerancia de tensión que no supere el ± 10%.**
- La instalación del aparato a la corriente eléctrica debe efectuarse de acuerdo con la normativa internacional, nacional y local.
- El aparato está equipado con un cable VDE 3 x 1,5 $mm^2$ con clavija.
- El aparato debe estar conectado a un circuito equipotencial (con toma a tierra). El bloque de terminales se encuentra en la parte trasera del aparato a la derecha, debajo del símbolo ⏚.
- El circuito eléctrico debe estar asegurado al menos en 16A. La conexión es posible únicamente con una toma de pared; no está permitido utilizar alargadores ni ladrones de corriente, para evitar que se sobrecalienten y provocar un incendio.
- El aparato debe colocarse de tal forma que la toma de corriente se encuentre fácilmente accesible para poder desconectar rápidamente el aparato en caso de necesidad.

## Conexión del gas

- El aparato ha sido preparado y aprobado para su funcionamiento con los tipos de gas que figuran en la tabla nominal. Antes de instalar, se debe comprobar que la instalación local de gas (tipo de gas y presión) esté de acuerdo con los ajustes del aparato.
- En lugares públicos, la instalación del aparato debe seguir la normativa de seguridad e higiene en el trabajo así como la normativa de seguridad por incendio y pánico.
- La conexión se encuentra en la parte posterior del aparato y se puede encontrar por el lado izquierdo o derecho.

### *Conexión con tubo de metal*

- La conexión para la instalación del gas debe realizarse con un tubo adecuado que cumpla con la normativa nacional y debe encontrase fácilmente accesible. Entre la instalación del gas y el aparato debe montar una válvula de cierre para que, en caso de necesidad, se pueda cortar el suministro de gas.
- La longitud del tubo no puede ser superior a los 2 metros.

- Asegurarse de que el cable no esté en contacto con las partes calientes del horno. Debe evitar curvar el tubo de metal y tirar de él. Se permite la utilización únicamente de aquellas abrazaderas en el tubo que cumplan con los requisitos de la normativa de instalación.

***Conexión a la bombona de gas***

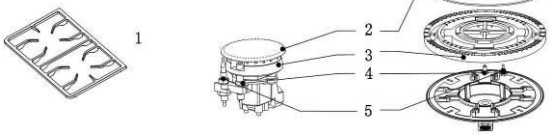
En el caso de conectar el aparato a una bombona de gas, debe aplicar a la bombona un reductor de presión, y realizar la conexión de acuerdo con la normativa de instalación. En el caso de conectar el aparato a una bombona debe de tener en cuenta lo siguiente:

- el tubo de conexión al gas no sebe ser más largo de 1-1,2 m;
- la conexión del reductor de presión debe estar orientada hacia el exterior;
- el tubo no puede tocar los elementos calientes del aparato (parte trasera de la cocina, superficie superior de la cocina, horno, etc.);
- la bombona con el gas debe estar colocada de tal forma que no toque las paredes que están en contacto con el horno.
- Al finalizar de cocinar/asar, debe siempre cerrar la válvula de la bombona.

***¡ADVERTENCIA!***
***Al finalizar la instalación debe comprobar que la conexión es segura. Para comprobar la existencia de fugas de gas no se debe utilizar nunca una llama viva, sino una mezcla de jabón con agua.***

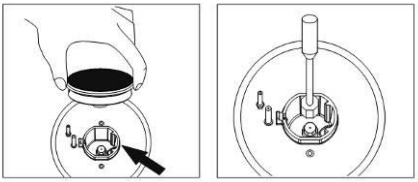
## Conversión a otro tipo de gas

- El aparato está preparado y aprobado para ser utilizado con los tipos de gas que se proporcionan en la tabla nominal (gas natural).
- En caso de necesidad, se puede utilizar otro tipo de gas. Para ello es necesario inyectores y ajustes especiales. En la entrega se incluyen inyectores para cambiar el aparato a gas licuado.
- En el caso de una eventual conversión, debe desconectar el aparato de la toma de corriente eléctrica y cerrar temporalmente el suministro de gas.
- En el caso de que sea necesario cambiar los inyectores, debe tener en cuenta las siguientes indicaciones:




**1.** Rejilla
**2.** Protección del quemador
**3.** Cuerpo del quemador
**4.** Termopar
**5.** Válvula de seguridad

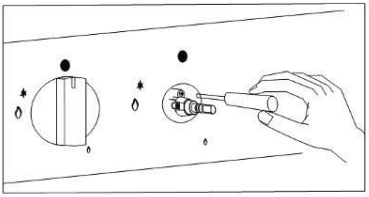
- retirar la rejilla de la superficie de cocción;
- retirar la protección del quemador del cuerpo del quemador;
- desatornillar los inyectores utilizando una llave de 7 mm;



- reemplazar el inyector retirado con un inyector adecuado para el tipo de gas (los datos relativos a los inyectores se encuentran en la tabla **"Propiedades de los quemadores y de los inyectores"** en las páginas 113, 114);
- montar el cuerpo del quemador y volver a colocar la protección del quemador.
- Siguiendo las anteriores indicaciones deben cambiarse todos los quemadores.
- Una vez reemplazados todos los quemadores, se debe volver a colocar la rejilla en la superficie de cocción.

**Regulación de la llama baja**

- Al cambiar el tipo de gas, se deben cambiar los ajustes de la llama baja en cada quemador.
- La regulación debe realizarse como se describe a continuación:
  - encender el quemador;
  - girar el regulador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la llama más baja (símbolo con una llama pequeña);
  - retirar el regulador del vástago de la válvula.



- En el caso de cambiar **de gas licuado a gas natural,** el tornillo para una regulación exacta (arriba a la izquierda, como se muestra en el dibujo) debe girarse en sentido contrario a las agujas del reloj utilizando un destornillador pequeño hasta alcanzar la potencia de la llama deseada.
- En el caso de cambiar **de gas natural a gas licuado,** el tornillo para una regulación exacta (arriba a la izquierda, como se muestra en el dibujo) debe girarse en el sentido de las agujas del reloj utilizando un destornillador pequeño hasta alcanzar la potencia de la llama deseada.
- A continuación, debe colocar el regulador y girarlo rápidamente de la posición máxima hasta la posición mínima y comprobar la llama, así como asegurarse de que la regulación es suficiente, y la llama permite mantener caliente el termopar. En caso contrario, debe corregir los ajustes de la llama baja.
- Después de cambiar los inyectores o después de regular el aparato, debe comprobar siempre que la llama tiene un color azulado; que se quema de manera estable; que no se separa del quemador; que durante el cambio de la llama a más baja no se produce un retroceso de la llama.

***¡ADVERTENCIA!***

***El aparato funciona correctamente únicamente cuando la presión en la instalación de gas concuerda con los valores que se han dado en la tabla ¨Categorías y tipos de gas en los distintos países¨ para las diferentes categorías de gases.***

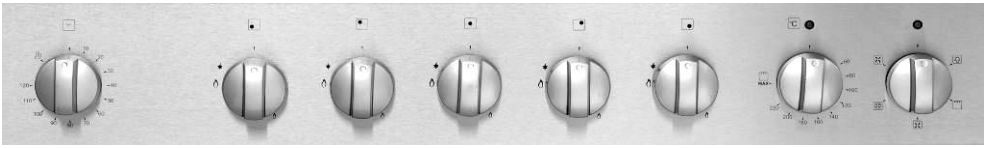
***¡ADVERTENCIA!***

- Después de realizar todas las actividades para cambiar y regular el aparato, debe volver a montar todas las piezas que hayan sido desmontadas, para poder volver a poner en funcionamiento el aparato.
- El control para la detección de fugas de gas debe ser llevado a cabo con una mezcla de agua y jabón, **nunca** utilizando una llama viva.
- Al hacer el cambio, debe retirar la pegatina con los valores de regulación anteriores y substituirla con una nueva para el nuevo tipo de gas.

## 5.3 Indicaciones de explotación para el usuario

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe limpiarlo de acuerdo con las indicaciones contenidas en el punto **6.2 "Limpieza"**.
- Antes de poner en funcionamiento, debe verificar que la instalación se ha efectuado correctamente, la estabilidad y el nivelado del aparato, así como la realización de la conexión a la toma eléctrica y al gas.

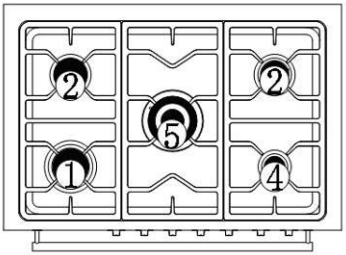
**Panel de control/descripción de los elementos de control (de izquierda a derecha)**



| | |
|---|---|
| Regulador del tiempo del horno | Regulador para el quemador normal en la parte posterior a la derecha. |
| Regulador para el quemador rápido en la parte delantera a la izquierda | Regulador para el quemador económico en la parte delantera a la derecha |
| Regulador para el quemador normal en la parte posterior a la izquierda. | Regulador de temperatura del horno. |
| Regulador para el anillo triple en el centro. | Regulador de cambio de función del horno. |

## Cocina a gas

### *Colocación de los quemadores de gas en la superficie de cocción*



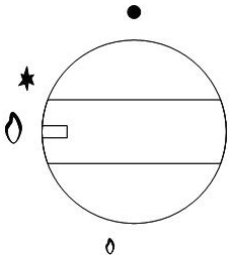

① **Quemador rápido**

② **Quemador normal**

④ **Quemador económico**

⑤ **Anillo triple**

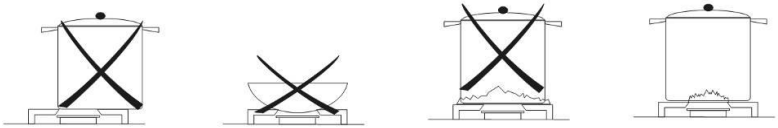
### *Encendido de los quemadores*



- Para encender el quemador debe presionar el regulador adecuado y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de máxima entrada de gas (símbolo con una llama grande).
- Mantener pulsado el regulador durante unos 3-4 segundos, hasta que se encienda la llama.
- Una vez que ha aparecido la llama, ajustar la potencia de la llama girando el regulador entre unos niveles comprendidos entre la llama grande y la llama baja, nunca se debe dejar el regulador entre la posición de la llama grande y la posición de **APAGADO** (•).
- En el caso de un pagado accidental de la llama (por ejemplo, por una corriente de aire vertido de líquidos, etc.) funciona la válvula de seguridad y se corta el suministro de gas.

### *Indicaciones y consejos*

- Debe evitar emplear una llama más grande que la propia circunferencia de la olla (sartén).
- Cuando los alimentos se comienzan a cocinar, debe reducir el tamaño de la llama, hasta un nivel inferior, para que la llama no se apague por el goteo de la comida.
- En el caso de utilizar grasas y aceites durante la cocción, debe prestar atención especial ya que en caso de sobrecalentamiento se pueden encender. ¡**Riesgo de incendio!**



- Para cocinar debe utilizar únicamente baterías de cocina con un fondo plano.
- La pieza de la batería de cocina debe colocarse en la rejilla, de forma que la llama se encuentre en el centro.
- Para reducir el consumo de gas y una mejor explotación debe emplear una batería de cocina con un diámetro apropiado para cada quemador según la tabla que se muestra a continuación.

| **Quemador** | **mín. ∅ (mm) batería de cocina** | **máx. ∅ (mm) batería de cocina** |
|---|---|---|
| Quemador rápido | 150 | 260 |
| Quemador normal | 130 | 180 |
| Quemador económico | 90 | 160 |
| Triple anillo | 210 | 260 |

***¡ADVERTENCIA!***

***En el caso de un prolongado periodo en el que el aparato no vaya a ser utilizado, deterioro o empleo no regular del aparato, debe cerrar la válvula principal de gas situada fuera del dispositivo.***

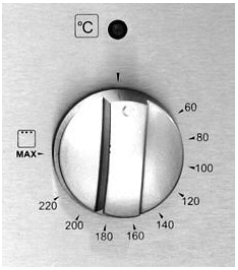
***Además está recomendado un control especializado cada medio año.***

## Horno eléctrico multifunción

- Antes de encender el horno debe asegurarse de que en el horno se encuentren solamente los accesorios que van a ser utilizados durante el proceso de cocción/asado (normalmente es suficiente la parrilla- estante, en la que, después de un calentamiento previo, se depositan los recipientes con los alimentos.
- Antes de comenzar a utilizar el aparato, debe limpiarlo de acuerdo con las indicaciones contenidas en el apartado **6.2 "Limpieza"**.
- Antes de poner en marcha el horno por primera vez, debe poner en funcionamiento el horno vacio durante 45 minutos a la temperatura máxima para eliminar restos de grasa o residuos de su fabricación, propios de los aparatos nuevos. Al mismo tiempo, debe ventilar la estancia.
- Siempre antes de depositar los alimentos debe calentar previamente el horno durante al menos 15 minutos.
- Para conseguir un óptimo efecto durante la cocción/asado para cada tipo de alimento se debe elegir adecuadamente

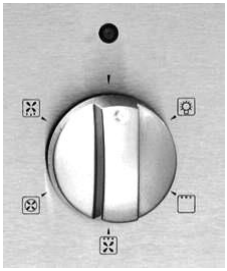
***la temperatura,***
***la función,***
***el tiempo,***
***el nivel de colocación***

### *Regulación de temperatura*




- La temperatura de cocción/asado para los alimentos se consigue ajustando el regulador de temperatura en un rango de 60 °C – MÁX. (± 250 °C).
- El piloto indicador rojo de funcionamiento se enciende encima del regulador de temperatura durante el calentamiento del aparato. Al alcanzar la temperatura ajustada el piloto se apaga.
- Ahora en el horno se pueden colocar los alimentos deseados.
- Cuando la temperatura en el interior del horno disminuye, vuelve a encenderse el piloto indicador de funcionamiento y el aparato vuelve a calentarse a la temperatura ajustada.

### *Funciones*



- Se debe elegir la función adecuada para preparara una comida determinada girando el regulador de elección de funciones en el sentido de las agujas del reloj y ajustándolo en la posición apropiada. Al ajustar la función, se enciende el piloto sobre el regulador.

Al poner en funcionamiento el regulador se enciende el piloto de **iluminación del horno**. La luminaria se mantiene encendida durante todo el tiempo durante el funcionamiento del horno y se apaga cuando termina de trabajar.

### ! *¡ADVERTENCIA!*

***Cada una de las siguientes funciones puede ser utilizada junto con el ajuste correcto de la temperatura.***

**Grill**

**Regulación de temperatura:** 60 °C – MÁX. (± 250 °C**)**

La función de grill está indicada para hornear, gratinar o dorar alimentos. **El tiempo de cocción no debe superar los 5 minutos.**

**Grill + circulación del aire**

**Regulación de temperatura:** 60 °C – 200 °C

Esta función se puede elegir para preparar carnes, pescados y aves al grill. Al cocinar al grill con la rejilla-estante, en el nivel inferior debe colocarse la bandeja para asar con un poco de agua. De esta forma se evita que salpique la grasa y la formación de humo.

**Circulación del aire**

**Regulación de temperatura:** 60 °C – MÁX. (± 250 °C**)**

En el caso de elegir esta función en el interior del horno circula aire caliente homogéneamente en todos los niveles. Esto permite un efecto óptimo al cocinar/asar a un mismo tiempo diferentes alimentos con un tiempo adecuado en los diferentes niveles.

Antes de introducir los alimentos, el horno debe calentarse previamente.

Esta función es especialmente útil para la preparación de tartas y preparar unas mayores cantidades de comida.

**Descongelado**

Esta función se utiliza para descongelar todo tipo de alimentos congelados.
Se recomienda para alimentos delicados que no necesitan calor, como salsas de nata o vainilla, postres, pasteles de fruta, etc.

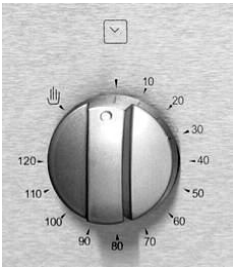
Usando esta función de descongelado, el ventilador permite reducir el tiempo a la mitad.

Para acelerar el tiempo de descongelado en el caso de carnes, pescados y pan, debe ajustar la temperatura en un rango de 80 °C – 100 °C.

***¡ADVERTENCIA!***

***Durante el funcionamiento del aparato, las puertas del horno deben estar cerradas independientemente de la manera de cocinar/asar.***

### *Tiempo de cocción/asado*




- El tiempo de cocción/asado depende del tipo y cantidad de los alimentos, gustos y experiencia.
- El tiempo de preparación de los alimentos se puede elegir en un rango de 0 – 120 minutos girando hasta la posición adecuada el regulador de tiempo en el sentido de las agujas del reloj.
- Al finalizar el tiempo ajustado, el regulador de tiempo vuelve a la posición **“0”** y se emite una señal acústica.
- Para ajustar un trabajo continuo, el regulador de tiempo debe ponerse en la posición , a continuación observar el proceso de cocción/asado, y al finalizar apagar el aparato.

***¡INDICACIÓN!***

***Las indicaciones dadas previamente son preferencias generales para conseguir un efecto de cocción/asado más satisfactorio.***

***¡ADVERTENCIA!***

***Al finalizar de utilizar el horno, todos los reguladores de temperatura (regulador de tiempo, temperatura y funciones) deben colocarse en la posición de ¨APAGADO¨.***

***Niveles***

- En el horno hay disponibles **4 niveles**:

  **1 inferior, 2 centrales, 1 superior**.

- Los niveles centrales son adecuados para la mayoría de las tareas, ya que en esta zona hay un ajuste estable de temperatura utilizando el regulador de temperatura.

**Indicaciones y consejos**

- Dependiendo del tamaño de las porciones y del empleo de diferentes baterías de cocina, de diferentes materiales y de distintos grosores (terracota, vidrio, aluminio, acero) pueden existir variaciones en los tiempos dados en las indicaciones.
- En el caso de alimentos delicados y comidas preparadas con anti-aglomerantes, debe evitar abrir la puerta de cristal del horno, para que la temperatura interior no sufra cambios,
- Para ahorrar energía, en el caso de largos procesos de cocción el horno puede apagarse varios minutos antes de lo recomendado en la receta y no abrir la puerta de cristal para aprovechar el remanente de calor. El aislante del horno garantiza un efecto de cocción/asado perfecto.

# 6. Limpieza y conservación

## 6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar y antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, debe desenchufar el aparato de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!), cerrar la válvula principal de suministro de gas y esperar hasta que el aparato se enfríe.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

***¡ADVERTENCIA!***

***El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.***

## 6.2 Limpieza

- Para garantizar un funcionamiento seguro, higiénico y rentable, el aparato debe limpiarse todos los días al finalizar el trabajo.
- Antes de limpiar debe desconectar el aparato de la toma eléctrica, cerrar la válvula de gas y esperar hasta que el aparato se enfríe.

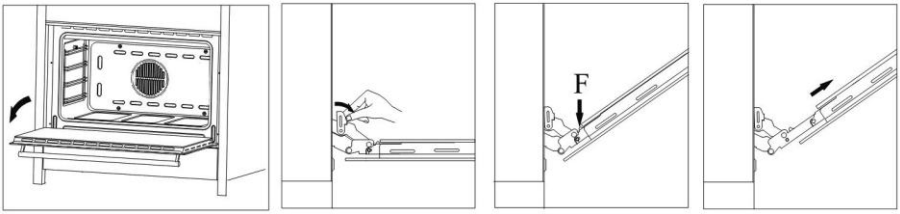
***Superficie de cocción a gas***

- Retirar la rejilla y la protección de quemadores de gas.
- Limpiar la superficie de cocción con un paño suave o una esponja remojada en agua caliente. Si fuera necesario, puede emplearse un detergente neutro (por ejemplo, un detergente lavavajillas). A continuación secar la superficie de cocción.
- La rejilla y la protección de los quemadores de gas pueden limpiarse con un paño suave o una esponja remojada en agua con un detergente neutro (por ejemplo, un detergente lavavajillas). Las manchas más difíciles pueden eliminarse con un cepillo de latón. La rejilla y la protección de los quemadores deben enjuagarse bien en agua limpia y secarlos.
- Al finalizar la limpieza de la rejilla y la protección de los quemadores, deben volver a colocarse antes de encender los quemadores.

***Horno multifunción***

- El interior del horno y las guías para las bandejas deben limpiase bien con un paño suave o una esponja empapada en agua caliente y un detergente apropiado para superficies esmaltadas. Enjuagar bien con agua caliente cuidando de eliminar todos los restos del detergente. A continuación, secar el interior del horno y las guías para las bandejas.

- No emplear estropajos ni otros productos que puedan estropear el esmalte del horno.




- Para facilitar la limpieza del interior se puede desmontar la puerta de cristal del horno. Se debe proceder de la siguiente forma:

  - abrir en su totalidad la puerta de cristal del horno;
  - levantar las dos asas cerca de las dos bisagras en el sentido de las agujas del reloj;
  - sujetar la puerta de cristal por ambos lados y subirla hasta la mitad , hasta oír el sonido del mecanismo de encaje;
  - por los dos lados debe presionar los botones **F** y retirar la puerta de cristal de su posición;
  - al finalizar de limpiar la puerta de cristal, debe volver a montarlas, siguiendo el orden inverso.

***Puerta de cristal del horno***

- La puerta de cristal del horno debe lavarse con un paño suave y un agente limpiador no abrasivo. A continuación, pasar un paño seco.

***Carcasa del aparato***

- Para limpiar la superficie de acero noble (carcasa y superficie de cocción) debe emplear únicamente **detergentes especiales para la limpieza de acero noble** ya que el empleo de agentes limpiadores no apropiados podría provocar corrosión en el aparato.
- **No** se deben emplear detergentes que contengan cloro (lejía, acido clorhídrico, etc.)
- Después de limpiar, debe secar y abrillantar la superficie con un paño seco.

## 6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

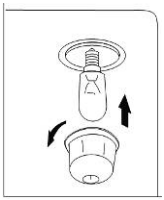
- Debe comprobar con regularidad el correcto funcionamiento de todos los elementos de control y seguridad.
- Debe comprobar el encendido del quemador y su correcto funcionamiento después de ajustar la llama más baja.
- Debe controlar que no existan fugas de gas en la instalación.
- Periódicamente debe controlar el cable de alimentación eléctrico buscando desperfectos. Nunca se debe utilizar el aparato con el cable de alimentación estropeado. Si el cable se encuentra estropeado, para evitar riesgos, se debe pedir su cambio al personal del servicio técnico o a un electricista cualificado.
- Los trabajos de mantenimiento y los arreglos pueden ser realizados únicamente por personal cualificado, utilizando piezas de recambio y accesorios originales. **¡Nunca intente arreglar el aparato por sí mismo!**

**!** ***¡ADVERTENCIA!***

***Para garantizar un trabajo seguro, el aparato debe pasar regularmente, por lo menos una vez al año, una inspección técnica realizada por personal cualificado. Por ello, se recomienda firmar un contrato de mantenimiento.***

# 7. Fallos posibles

- En caso de deterioro o fallos debe ponerse en contacto con tiendas especializadas o con nuestro servicio.
- Si no funciona la iluminación en el horno, debe cambiar la bombilla de acuerdo con las siguientes indicaciones:
  - Asegurarse de que el aparato ha sido desconectado de la toma de corriente eléctrica.
  - Esperar hasta que el aparato enfríe.
  - Retirar la protección de la bombilla del horno.
  - Cambiar la bombilla de iluminación del horno.
  - Volver a montar la protección de la bombilla.



**¡Utilizar únicamente bombillas resistentes a las altas temperatura!**

# 8. Recuperación

## Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

***¡ATENCIÓN!***

***Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.***

***¡INDICACIÓN!***

***Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**PORTUGUÊS**
**Tradução**
**do manual de instruções original**

**Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!**


**1. Informações gerais ..... 132**
1.1 Informações sobre o manual de instruções ..... 132
1.2 Explicação dos símbolos ..... 132
1.3 Responsabilidade e garantia ..... 133
1.4 Direitos de autor ..... 133
1.5 Declaração de conformidade ..... 133

**2. Segurança ..... 134**
2.1 Informações gerais ..... 134
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho ..... 134
2.3 Utilização de acordo com as disposições ..... 135

**3. Transporte, embalagem e armazenamento ..... 136**
3.1 Controle na entrega ..... 136
3.2 Embalagem ..... 136
3.3 Armazenamento ..... 136

**4. Dados técnicos ..... 137**
4.1 Indicações técnicas ..... 137
4.2 Especificação dos componentes do aparelho ..... 141

**5. Instalação e utilização ..... 142**
5.1 Indicações de segurança ..... 142
5.2 Indicações técnicas para o instalador ..... 142
5.3 Indicações operacionais para o utilizador ..... 147

**6. Limpeza e manutenção ..... 153**
6.1 Indicações de segurança ..... 153
6.2 Limpeza ..... 153
6.3 Indicações de segurança relativas à manutenção ..... 155

**7. Possíveis problemas ..... 155**

**8. Reciclagem ..... 156**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Informações gerais

## 1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contem informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referencia.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para alem das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

## 1.2 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.

***ATENÇÃO!***

***Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.***
***Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.***

***ATENÇÃO ! Perigo de choque electrico***

***Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico.***
***Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.***

***CUIDADO!***

***Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.***

***NOTA!***

***Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.***

***ATENÇÃO! Superfície quente!***

***O símbolo avisa sobre a superfície quente do aparelho durante o seu funcionamento. Se o aviso for ignorado, podem acontecer queimaduras!***

## 1.3 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia. Em caso de duvidas deve contactar o fabricante.

***NOTA!***

***Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho. O fabricante não se responsabiliza por qualquer danificação ou mau funcionamento resultante do não seguimento das instruções.***

O manual de instruções deve ser mantido perto do aparelho, facilmente acessível a qualquer utilizador do aparelho. É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

## 1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contem textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.

***NOTA!***

***Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.***

## 1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.
Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.
Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

# 2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Alem disso, qualquer capitulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

## 2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

## 2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para alem das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.

***CUIDADO!***

- O aparelho pode ser utilizado por **crianças a partir de 8 anos de idade**, tal como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, com pouca experiência e/ou conhecimento, se encontrarem-se sob supervisão ou forem devidamente instruídas no que diz respeito à utilização segura do aparelho e entenderam os perigos associados.
- **As crianças** não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e **os trabalhos de manutenção não podem** ser efectuadas **por crianças,** a menos que tenham completado os 8 anos de idade e encontrem-se sob supervisão.
- **As crianças abaixo dos 8 anos de idade** não podem encontrar-se na proximidade do aparelho nem junto ao cabo de ligação.
- Pedimos que mantenha o presente manual de instruções. Quando o aparelho for transferido a terceiros, também deve ser transferido o presente manual de instruções.
- Todas as pessoas que utilizarem o aparelho têm que seguir as recomendações e as indicações que encontram-se no presente manual de instruções.
- O aparelho apenas deve ser utilizado em compartimentos fechados.

## 2.3 Utilização de acordo com as disposições

***CUIDADO!***

***O aparelho não foi projetado para funcionar em modo contínuo em utilização industrial.***

A segurança operacional do aparelho só está assegurada em caso de utilização correcta de acordo com as indicações no manual de instruções.

Todas as intervenções técnicas, também a montagem e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por um serviço a clientes qualificado.

**O fogão a gás com forno eléctrico multifunções** serve **apenas** para **preparar alimentos apropriados**.

**O aparelho não deve ser utilizado para aquecer compartimentos.**

***CUIDADO!***

***Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.***

***Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho.***

***Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.***

# 3. Transporte, embalagem e armazenamento

## 3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

## 3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.

***NOTA!***

***Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue pais.***
***Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.***
Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

## 3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

# 4. Dados técnicos
## 4.1 Indicações técnicas

| **Nome** | **Fogão a gás com 5 queimadores com forno multifunções** |
|---|---|
| Nº ref.: | **1509851** |
| Âmbito de temperatura: | 60 °C – 250 °C |
| Conexão a gás: | 11,2 kW |
| Conexão eléctrica: | 2,75 kW 50 Hz 230 V |
| Capacidade do forno: | 105 litros |
| Medidas do aparelho: | L 900 x P 600 x A 850-900 mm |
| Medidas do forno: | L 690 x P 400 x A 340 mm |
| Peso: | 60,0 kg |
| Equipamento: | 1 grelha, L 684 x P 400 mm;<br>1 chapa para assar, L 685 x P 400 mm |

Reservado o direito a alterações técnicas!

**Modelo:**

- Feito com material CNS 18/10
- Grelhas em ferro fundido
- Queimadores a gás com protecção de ignição
- Ignição eléctrica (com uma mão)
- Altura dos pés regulável
- Forno eléctrico multifunções
- Porta do forno com vidro duplo
- Forno em esmalte
- Iluminação do forno
- Configurado para gás natural H, injectores para propano incluídos
- 5 queimadores a gás: **1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,7 kW**

## Aplicação da categoria de gás em países diferentes

| País de destino | | Categorias | Tipo de gás | Pressão do gás (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **AT** | **Áustria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |
| **BE** | **Bélgica** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **BG** | **Bulgária** | **$II_{2H3B/P}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **CH** | **Suíça** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **CY** | **Chipre** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **CZ** | **República Checa** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **DE** | **Alemanha** | **$II_{2H3B/P}$**<br>**$II_{2ELL3B/P}$** | G20 - G30/G31<br>G25 | 20 - 50/50<br>20-25 |
| **DK** | **Dinamarca** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **EE** | **Estónia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **ES** | **Espanha** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **FI** | **Finlândia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **FR** | **França** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **GB** | **Reino Unido** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **GR** | **Grécia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **HR** | **Croácia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IE** | **Irlanda** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IT** | **Itália** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LT** | **Lituânia** | **$I_{2E}$**<br>**$I_{3B/P}$** | G20<br>G30/G31 | 20<br>50/50 |
| **LU** | **Luxemburgo** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LV** | **Letónia** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **MT** | **Malta** | **$II_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NL** | **Holanda** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **NO** | **Noruega** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **PT** | **Portugal** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |

| País de destino | | Categorias | Tipo de gás | Pressão do gás (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **RO** | **Roménia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SE** | **Suécia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SI** | **Eslovénia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SK** | **Eslováquia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **TR** | **Turquia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

**Em caso de diferença em comparação aos valores indicados não garantimos o funcionamento correcto do aparelho nem a sua iniciação adequada.**

**Características dos injectores e dos queimadores**

| | | Consumo* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gás líquido | | | | | | | |
| **Categoria de gás** | | **$I_{3B/P}$ (30)** | | **$I_{3+}$ (28-30/37)** | | | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Tipo de gás** | | **G30** | | **G30** | | **G31** | | **G30** | |
| **Queimador** | **By Pass mm** | **Potência kW (g/h)** | **Injector mm** | **Potência kW (g/h)** | **Injector mm** | **Potência kW (g/h)** | **Injector mm** | **Potência kW** | **Injector mm** |
| **Queimador rápido** | 0,44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 |
| **Queimador normal** | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 |
| **Queimador poupador** | 0,29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71,0) | 0,50 | 1,0 | 0,43 |
| **Anel triplo** | 0,64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 |
| **Pressão do gás** | | **G30:29 mbar** | | **G30: 29 mbar G31: 37 mbar** | | | | **G30: 50 mbar** | |

| | | Consumo* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gás natural | | | | Gás de cidade | | | |
| **Categoria de gás** | | **$II_{2ELL3B/P}$** | | **$I_{2H}$** | | **$I_{2L}$** | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Tipo de gás** | | **G25** | | **G20** | | **G25** | | **G110** | |
| **Queimador** | **By Pass mm** | **Potência kW** | **Injector mm** | **Potência kW** | **Injector mm** | **Potência [kW]** | **Injector mm** | **Potência [kW]** | **Injector mm** |
| **Queimador rápido** | 0,44 | 3,0 | 1,34(F3) | 3,0 | 1,18(Y) | 3,0 | 1,21(F2) | 3,0 | 2,6(3) |
| **Queimador normal** | 0,34 | 1,75 | 1,01(Y) | 1,75 | 0,97(Z) | 1,75 | 0,94(Y) | 1,75 | 1,9(2) |
| **Queimador poupador** | 0,29 | 1,0 | 0,82 | 1,0 | 0,72(X) | 1,0 | 0,72(F1) | 1,0 | 1,45(1) |
| **Anel triplo** | 0,64 | 3,7 | 1,42(F2) | 3,7 | 1,40(S) | 3,7 | 1,42(K) | 3,7 | 3,5(13) |
| **Pressão do gás** | | **G25: 20 mbar** | | **G20:20 mbar** | | **G25: 25 mbar** | | **G110: 8 mbar** | |

*condições de referência: temperatura do gás 15 °C, pressão do ar 1013,26 mbar

## 4.2 Especificação dos componentes do aparelho

① Superfície de cozedura

② Painel de comando

③ Iluminação do forno

④ Guias para as prateleiras

⑤ Porta de vidro do forno

⑥ Maçaneta da porta de vidro

⑦ Pés com altura regulável

⑧ Chapa para assar

⑨ Grelha – prateleira

⑩ Parte exterior

# 5. Instalação e utilização
## 5.1 Indicações de segurança

- Não deve permitir-se um contacto do cabo eléctrico com fontes de calor e cantos afiados. O cabo eléctrico não pode descair da mesa ou de outra superfície de trabalho. Tomar atenção para que ninguém possa pisar o cabo ou tropeçar no mesmo.
- O cabo de alimentação não pode ser dobrado, torcido, enrolado, tem que estar sempre completamente esticado.
- Nunca deve colocar-se o aparelho nem outros objectos sobre o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Não utilizar acessórios e peças sobressalentes, que não são recomendadas pelo fabricante. Podem constituir um perigo para o utilizador ou outras pessoas ou causar uma danificação do aparelho, tal como a perda do direito de garantia. **Utilizar apenas peças sobressalentes originais!**

***ATENÇÃO! Superfície quente!***

***Durante o funcionamento do aparelho os queimadores a gás e o forno eléctrico ficam muito quentes.***

***De forma a evitar queimaduras não deve tocar na sua superfície!***

***Durante o funcionamento do aparelho as crianças não devem aproximar-se do mesmo nem brincar no seu arredor.***

- Antes de iniciar a limpeza ou as operações de manutenção e em caso de um intervalo de utilização mais longo, o aparelho deve ser desligado, deve desconectá-lo da corrente eléctrica (puxando pela ficha!) e fechar a válvula do gás.
- Antes de iniciar o aparelho deve retirar cuidadosamente a película protectora e eliminar todos os restos de cola com água quente com sabão ou com um diluente adequado.

## 5.2 Indicações técnicas para o instalador

***CUIDADO!***

***Todas as operações de instalação, regulação e manutenção devem ser exercidas apenas por pessoal qualificado.***

***O aparelho tem que ser instalado de acordo com os requisitos das disposições legislativas.***

***Se as indicações mencionadas forem ignoradas o fabricante não se responsabiliza pelos danos directos ou indirectos.***

**Lugar de instalação**

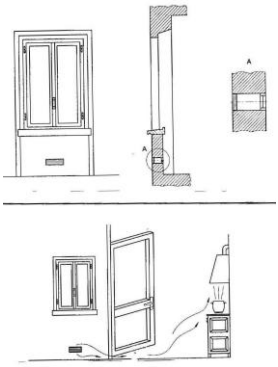
- Colocar o aparelho num lugar seguro, sobre uma superfície plana com capacidade suficiente para o peso do aparelho juntamente com o peso máximo dos produtos que serão preparados.
- **Nunca** deve colocar o aparelho sobre uma superfície inflamável ou sensível a altas temperaturas.
- Não coloque nunca o aparelho perto de fontes de fogo aberto, fogões eléctricos, fogões de aquecimento ou outras fontes de calor.
- Não coloque nunca o aparelho directamente junto das paredes, muros, móveis ou outros objectos, que sejam feitos com materiais inflamáveis. Manter uma distância de pelo menos **150 mm** das paredes laterais e da parede por trás do aparelho. Entre a superfície superior do aparelho e as superfícies horizontais por cima do mesmo deve manter uma distância de pelo menos **600 mm**.
- Se não for possível manter as distâncias indicadas, deve utilizar elementos de protecção (por exemplo uma película de material resistente a alta temperatura), que sejam resistentes a uma temperatura de pelo menos **65 °C**.
- O nivelamento e a regulação da altura devem ser feitas através dos pés do aparelho. Uma grande diferença de altura ou inclinação pode influenciar negativamente o funcionamento do aparelho.

**Ventilação dos compartimentos**

***ATENÇÃO!***

***De acordo com as disposições legislativas o aparelho pode ser instalado e utilizado apenas em compartimentos constantemente ventilados, o que permite evitar a acumulação inaceitável de produtos resultantes da combustão, que são nocivos para a saúde.***

- O compartimento onde for instalado o aparelho **tem** que ter capacidade de acumulação de quantidade de ar necessária para a combustão correcta do gás. A combustão correcta exige uma corrente montante de ar **não inferior a 2 $m^3$/h por kW** de potência nominal do aparelho (verificar a placa de identificação).
- O ar tem que ser obtido directamente do exterior através de ranhuras constantemente abertas ou de tubos de aspiração ligados com a área de ar puro.



## Conexão eléctrica

***ATENÇÃO ! Perigo de choque electrico***

***No caso de instalação incorrecta do aparelho, o mesmo pode provocar ferimentos!***

***Antes de proceder com a instalação deve comparar od dados da rede eléctrica local com as especificações técnicas do aparelho (verificar a placa de identificação).***

***O aparelho apenas pode ser ligado em caso de plena conformidade!***

- Antes de ligar o aparelho à corrente eléctrica deve certificar-se de que os valores de tensão e frequência na placa de identificação correspondem aos dados da rede eléctrica.

  **Aceita-se uma tolerância de tensão que não seja superior a ± 10%.**
- A conexão à alimentação eléctrica tem que ser conforme com as normas internacionais, nacionais e locais em vigor.
- O aparelho está equipado com um cabo VDE 3 x 1,5 $mm^2$ com ficha.
- O aparelho tem que ser ligado a um circuito de igualização do potencial (terra).

  O terminal encontra-se do lado direito por trás do aparelho por baixo do símbolo ⏚.
- O circuito eléctrico da tomada tem que estar protegido com pelo menos 16A. A ligação deve ser efectuada apenas a uma tomada de parede; é proibida a utilização de divisores ou fichas múltiplas, de forma a evitar um sobreaquecimento ou perigo de incêndio.
- O aparelho deve ser colocado de forma a ter um acesso fácil à ficha para poder desligá-la rapidamente do aparelho, em caso de necessidade.

## Conexão ao gás

- O aparelho foi adaptado e aprovado para uma utilização com o tipo de gás que está indicado na placa de identificação. Antes da instalação deve verificar se a instalação local de alimentação com gás (tipo de gás e pressão) é conforme com a especificação do aparelho.
- As áreas públicas de instalação do aparelho devem cumprir as disposições em matéria de saúde e segurança e as disposições de protecção contra incêndios e pânico.
- A ligação encontra-se na parte traseira do aparelho e pode encontrar-se do lado direito ou esquerdo.

### *Ligação com mangueira de metal*

- A ligação à instalação de alimentação com gás pode ser feita através de uma mangueira adequada, que cumpra as exigências das disposições nacionais. No entanto, entre a instalação com gás e o aparelho, num lugar de alcance fácil, deve instalar uma válvula de interrupção aprovada, de forma a poder interromper a alimentação com gás a cada momento, em caso de necessidade.

- O comprimento da mangueira não pode ultrapassar os 2 metros.
- Certificar-se de que a mangueira não tem contacto com as peças do forno que estão quentes. Deve evitar que a mangueira se torce e que seja puxada. Aprova-se a utilização apenas de anilhas para a manqueira, que cumpram os requisitos das disposições de instalação.

***Ligação a uma botija com gás***

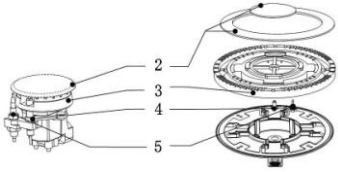
Em caso de ligação a uma botija com gás, a mesma deve ser equipada com um redutor de pressão e a ligação deve ser exercida de acordo com as disposições nacionais relativas à instalação. No caso de uma ligação a uma botija deve ter em conta as seguintes indicações:

- a mangueira para a ligação ao gás não pode ter mais de 1-1,2 m de comprimento;
- a ligação do redutor de pressão tem que estar drigida para o exterior;
- a mangueira não pode tocar nas superfícies quentes do aparelho (parte traseira da cozinha, parte superior da cozinha, forno, etc.);
- a botija com gás tem que estar colocada de forma a não tocar na parede do forno;
- após terminar a cozedura/assadura deve fechar sempre a válvula da botija com gás.

***CUIDADO!***
***Após a instalação deve verificar se a ligação ficou bem estabelecida.***
***Para verificar a estanquidade da instalação de gás, não pode usar a chama, mas uma solução de sabão.***

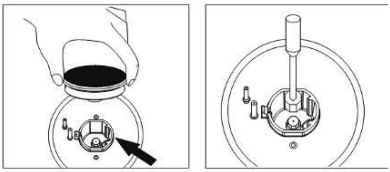
**Alteração para outro tipo de gás**

- O aparelho foi adaptado e aprovado para funcionar com o tipo de gás indicado na placa de identificação (gás natural).
- Se for necessário, o aparelho pode ser adaptado a outro tipo de gás, mas para tal, necessita de injectores e de uma configuração especial. A encomenda inclui injectores para alterar a alimentação para gás líquido.
- Se eventualmente decidir alterar o tipo de alimentação do aparelho, o mesmo deve ser desligado da corrente eléctrica e deve cortar temporariamente a alimentação com gás.
- No caso de alteração dos injectores deve ter em conta as seguintes recomendações:




**1.** Grelha
**2.** Protecção do queimador
**3.** Corpo do queimador
**4.** Binário térmico
**5.** Válvula de segurança

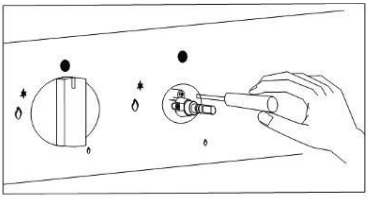
- retirar as grelhas da superfície de cozedura;
- retirar a protecção do queimador do corpo do queimador;
- desapertar o injector com uma chave 7 mm;



- O injector que foi retirado deve ser substituído pelo injector apropriado para o respectivo tipo de gás (os dados relativos aos injectores encontram-se na tabela ***"*Características dos queimadores e injectores *"***, páginas 139, 140);
- Montar o corpo do queimador e colocar novamente a protecção do queimador.
- As indicações supra indicadas servem para alterar a configuração de todos os queimadores.
- Após alterar a configuração deve colocar novamente as grelhas sobre a superfície de cozedura.

**Regulação da chama fraca**

- Após alterar a configuração para outro tipo de gás, deve alterar a configuração da chama fraca para os respectivos queimadores.
- A regulação deve ser feita da seguinte forma:
  - acender o queimador;
  - a manivela de regulação deve ser rodada no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à chama mais fraca (símbolo com chama pequena);
  - retirar a manivela de regulação da haste da válvula.



- No caso de alteração da configuração **de gás líquido para gás natural** o parafuso para a regulação precisa (em cima do lado esquerdo, tal como foi indicado no desenho) deve ser rodado com a pequena chave de parafusos no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até obter a força da chama pretendida.
- No caso de alteração da configuração **de gás natural para gás líquido** o parafuso para a regulação precisa (em cima do lado esquerdo, tal como foi indicado no desenho) deve ser rodado com a pequena chave de parafusos no sentido dos ponteiros do relógio, até obter a força da chama pretendida.
- Seguidamente deve colocar a manivela de regulação e rodá-la rapidamente da posição de chama alta para a posição de chama mínima, verificar a chama e certificar-se de que a regulação é suficiente e a chama permite manter o aquecimento do binário térmico. Se não for o caso, deve corrigir a configuração da chama pequena.
- Após trocar os injectores ou após a regulação deve certificar-se sempre de que a chama tem uma cor azul, está acesa estavelmente, não separa-se do queimador e durante a alteração do nível de chama de forte para fraco a chama não recua.

***CUIDADO!***

***O aparelho funciona correctamente apenas quando o valor da pressão na instalação de gás estiver compreendido nos valores que foram indicados na tabela "Aplicação da categoria de gás em países diferentes" para as várias categorias de gás.***

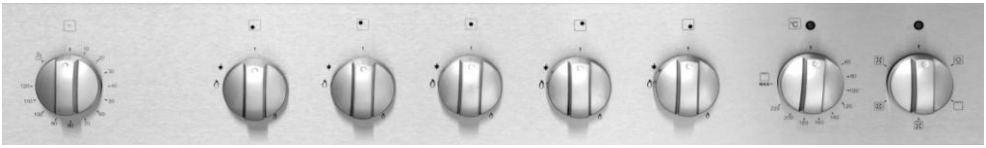
***CUIDADO!***

- Após todas as tarefas de troca ou regulação que forem feitas junto do aparelho, deve montar novamente correctamente todas as partes que foram desmontadas, para que o aparelho fique pronto para regressar ao funcionamento.
- O controlo da estanquidade de instalação de gás deve ser feita com uma solução de sabão e **nunca** com uma chama aberta.
- Após alterar a configuração do aparelho, deve retirar o antigo rótulo com os valores de regulação e trocá-lo com o novo rótulo, que informa sobre o novo tipo de gás.

## 5.3 Indicações operacionais para o utilizador

- Antes de iniciar a utilização o aparelho deve ser limpo de acordo com as indicações mencionadas no ponto **6.2 "Limpeza"**.
- Antes de iniciar o aparelho deve verificar a instalação, a estabilidade e o nivelamento do aparelho, tal como a execução da ligação eléctrica e das ligações à alimentação com gás.

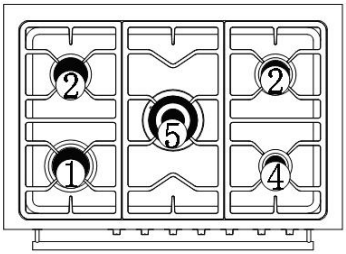
**Painel de comando/descrições dos elementos de manutenção (da esquerda para a direita)**



| | |
|---|---|
| Manivela do regulador do tempo para o forno | Manivela para o queimador normal traseiro do lado direito |
| Manivela para o queimador rápido frontal do lado esquerdo | Manivela para o queimador poupador frontal do lado direito |
| Manivela para o queimador normal traseiro do lado esquerdo | Manivela do regulador da temperatura do forno |
| Manivela para o anel tripo no meio | Manivela de alteração das funções do forno |

## Fogão a gás

### *Colocação dos queimadores a gás na superfície de cozedura*



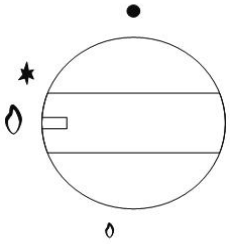

① **Queimador rápido**

② **Queimador normal**

④ **Queimador popupador**

⑤ **Anel triplo**

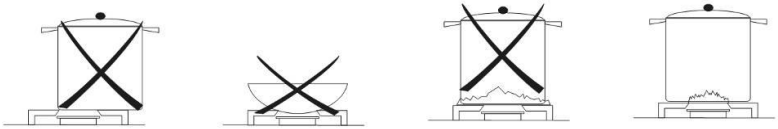
### *Acendimento dos queimadores*



- De forma a acender o queimador deve premir a respectiva manivela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à posição com o caudal máximo de gás (símbolo com chama forte).
- Manter a manivela durante aprox. 3-4 segundos, até a chama acender.
- Após a ignição pode configurar a força da chama, rodando a manivela entre o nível forte e fraco, nunca deve deixar a manivela numa posição entre a chama alta e a posição **OFF** (•).
- Em caso de uma extinção da chama acidental (por exemplo devido à corrente de ar ou se entornar alguns líquidos, etc.) irá iniciar-se a válvula de segurança e cortará a alimentação com gás.

### *Indicações e conselhos*

- Deve evitar uma chama maior do que a área da panela (frigideira). Quando o produto alimentar começar a cozer, deve reduzir a chama até ao nível mínimo, para que a chama não seja extinta pelo produto fervente.
- Deve manter um cuidado especial quando utilizar gorduras e óleos durante a cozedura, pois os mesmos podem incendiar-se em caso de sobreaquecimento. **Perigo de incêndio!**



- Deve utilizar apenas utensílios de cozinha com fundo raso no caso de cozedura.

- Os utensílios de cozedura devem ser colocados sobre a grelha para que a chama encontre-se no seu centro.
- Se quiser reduzir a consumo de gás e obter uma exploatação melhor, deve utilizar utensílios com diâmetro similar ao respectivo queimador, conforme foi indicado na tabela abaixo.

| **Queimador** | **∅ mín. (mm) do utensílio de cozedura** | **∅ máx. (mm) do utensílio de cozedura** |
|---|---|---|
| Queimador rápido | 150 | 260 |
| Queimador normal | 130 | 180 |
| Queimador popuador | 90 | 160 |
| Anel triplo | 210 | 260 |

***CUIDADO!***

***Se houver um intervalo na utilização do aparelho, o mesmo ficar danificado ou utilizá-lo de forma irregular, deve fechar a válvula principal de gás que encontra-se fora do aparelho.***

***Além disso recomenda-se um controlo especializado cada meio ano.***

## Forno eléctrico multifunções

- Antes de ligar o forno, deve certificar-se de que dentro do mesmo encontra-se apenas o equipamento, que serve para o respectivo processo de cozedura/assadura (normalmente basta a grelha-prateleira, onde, após aquecê-la, coloca-se os utensílios com os produtos).
- Antes de iniciar a utilização, o aparelho deve ser limpo de acordo com as indicações do ponto **6.2 "Limpeza"**.
- Antes da primeira iniciação do forno, o mesmo deve ser aquecido durante 45 minutos com a sua temperatura máxima, de forma a eliminar os restos de lubrificantes e impurezas, que encontram-se nos novos aparelhos. Simultaneamente deve ventilar o compartimento.
- Deve aquecer sempre o forno durante pelo menos 15 minutos antes de colocar nele os produtos.
- De forma a obter um efeito óptimo de cozedura/assadura, deve configurar respectivamente para cada prato:

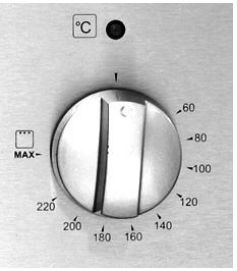
***a temperatura,***

***a função,***

***o tempo,***

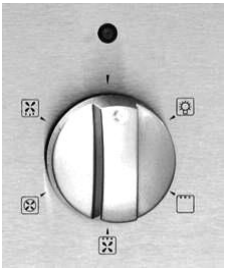
***o nível de colocação***

### *Regulação da temperatura*




- A temperatura de cozedura/assadura exigida para os respectivos pratos é configurada com a manivela do regulador de temperatura num âmbito de 60 °C – MÁX. (aprox. 250 °C).
- A lâmpada vermelha de controlo de operação por cima da manivela do regulador de temperatura acende durante o aquecimento do aparelho, apaga quando o aparelho atingir a temperatura pretendida.
- Agora pode colocar os produtos prontos no forno.
- Quando a temperatura no forno baixar, acende novamente a lâmpada vermelha de controlo de operação e o aparelho é novamente aquecido até à temperatura configurada.

### *Funções*



- Escolha a função do forno de forma correspondente ao método de preparação do respectivo produto, rodando a manivela de selecção de função para a posição pretendida, rodando no sentido dos ponteiros do relógio. No momento em que configurar a função acende-se a lâmpada de controlo por cima da manivela.

Após iniciar a manivela, acende-se a **iluminação do forno.** A mesma permanece ligada durante todo o tempo de utilização do forno e apaga, quando o mesmo for desligado**.**

***CUIDADO!***

***Cada uma das funções indicadas abaixo pode ser utilizada em combinação com uma configuração de temperatura correcta.***

**Grelhador**

**Regulação da temperatura:** 60 °C – MÁX. (aprox. 250 °C**)**

A função de grelhador serve para gratinar, assar ou amorenar os produtos.
**O tempo de assadura não deve ultrapassar os 5 minutos.**

**Grelhador + circulação do ar**

**Regulação da temperatura:** 60 °C – 200 °C

Esta função pode ser seleccionada quando quiser grelhar carne, legumes e aves. Enquanto grelhar, deve colocar a chapa para assar com uma pequena quantidade de água na grelha-prateleira de baixo, de forma a reduzir os salpicos de gordura e o surgimento de fumo.

**Cicrulação do ar**

**Regulação da temperatura:** 60 °C – MÁX. (aproximadamente. 250 °C**)**

Se seleccionar esta função, dentro do forno irá circular ar quente, distribuído uniformemente sobre todos os níveis, o que possibilita efeitos óptimos quando cozer/assar produtos ao mesmo tempo em cada nível.

O forno tem que ser inicialmente aquecido antes de colocar os produtos.

Esta função é particularmente útil quando preparar bolos e maiores quantidades de pratos.

**Descongelação**

Esta função é aproveitada para descongelar todos os tipos de produtos alimentares. Recomendamos a sua utilização especialmente no caso de produtos alimentares sensíveis, que não necessitam de calor, tais como por exemplo molho de natas ou de baunilha, sobremesas, bolos de fruta, etc.

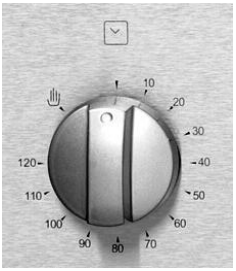
Durante a descongelação através desta função, o ventilador permite encurtar o tempo de descongelação cerca de metade.

Para acelerar o tempo de descongelação, no caso de carne, peixes ou pão, a temperatura deve ser configurada num âmbito entre os 80 °C – 100 °C.

***CUIDADO!***

***Durante o funcionamento a porta do forno tem que estar fechado indepentemente do modo de cozedura/assadura.***

***Tempo de cozedura /assadura***




- O tempo de cozedura/assadura depende do tipo e da quantidade de pratos, das preferências culinárias e da experiência.
- O tempo de preparação dos pratos pode ser configurado num âmbito entre os 0 – 120 minutos, rodando a manivela do regulador do tempo para a respectiva posição no sentido do movimento dos ponteiros do relógio.
- Após decorrer o tempo configurado, a manivela do regulador de tempo regressa à posição inicial **„0“** e ouve-se um sinal Sonoro.
- De forma a configurar o modo de trabalho contínuo, a manivela do regulatora do tempo deve ser movida para a posição ✋, seguidamente deve observar o processo de cozedura/assadura e desligar o aparelho no final da sua utilização.

***NOTA!***

***As receitas indicadas correspondem às preferências gerais relativas a um resultado de cozedura/assadura satisfatório.***

***CUIDADO!***

***Após terminar a utilização do forno, todas as manivelas do mesmo (o regulador do tempo, temperatura e função) devem ser movidos para a posição „OFF".***

***Níveis***

- No forno encontram-se **4 níveis**:

  **1 de baixo, 2 centrais, 1 superior**.

- Os níveis centrais servem para a maioria das tarefas, pois esta área garante uma perfeita estabilização da temperatura configurada com a manivela do regulador de temperatura.

**Indicações e conselhos**

- Devido ao tamanho das doses e à utilização de utensílios feitos de vários materiais de espessura variável (barro, vidro, alumínio, aço) os tempos indicados nas receitas podem ser diferentes.
- No caso de pratos delicados e pratos preparados com enchimentos, deve evitar-se a abertura da porta de vidro do forno, para não alterar a temperatura interior.
- De forma a poupar energia no caso de processos longos de cozedura, o forno pode ser desligado alguns minutos antes do tempo previsto na receita, sem abrir a porta de vidro, para aproveitar o calor restante. O isolamento do forno assegura resultados de cozedura/assadura excelentes.

# 6. Limpeza e manutenção

## 6.1 Indicações de segurança

- Antes da limpeza e arranjos do aparelho deve desligar o aparelho da corrente eléctrica (puxando pela ficha!), cortar a alimentação com gás e aguardar até que o aparelho arrefeça.
- Não use produtos ácidos e não deixe que agua entre no aparelho.
- Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em agua ou outros líquidos.

***! CUIDADO!***
***O aparelho não esta preparado para ser lavado com jactos de agua.***
***Por isso não deve usar agua à pressão para limpar o aparelho!***

## 6.2 Limpeza

- De forma a assegurar um funcionamento correcto, higiene e um bom desempenho do aparelho, o mesmo deve ser limpo todos os dias após terminar a sua utilização.
- Antes da limpeza deve desligar o aparelho da corrente eléctrica, fechar a válvula do gás e aguardar até que o aparelho arrefeça.

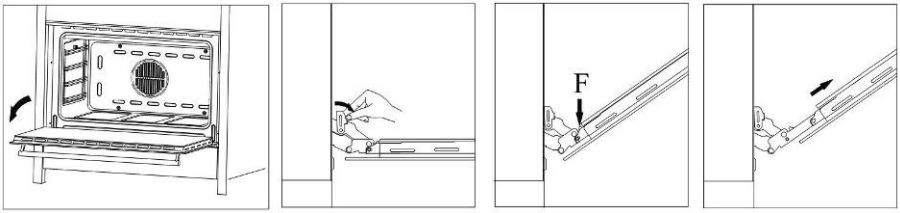
***Superfície para cozer a gás***

- Retirar as grelhas as protecções dos queimadores a gás.
- Limpar a superfície de cozedura com um pano macio ou uma esponja ensopada com água quente. Se for necessário pode utilizar um produto de limpeza neutral (por exemplo um detergente para a louça). Seguidamente secar a superfície de cozedura.
- As grelhas e as protecções dos queimadores a gás podem ser lavadas com um pano macio ou uma esponja com um produto de limpeza neutral (por exemplo detergente para a louça). As sujidades mais resistentes podem ser eliminadas com uma escova com arames de latão. As grelhas e as protecções dos queimadores a gás devem ser bem enxaguados com água e secos.
- Após terminar a limpeza das protecções dos queimadores e das grelhas deve colocá-las novamente, antes de acender o queimador.

***Forno multifunção***

- O interior do forno e das guias para as prateleiras devem ser precisamente limpas com um pano macio ou uma esponja e água quente e um produto de limpeza que seja adequado para a limpeza de superfícies de esmalte. Enxaguar precisamente com água quente tomando cuidado, para não deixar restos do produto de limpeza. Seguidamente secar o interior do forno e as guias para as prateleiras.

- Não utilizar panos ásperos nem outros produtos, que possam danificar o esmalte do forno.




- De forma a facilitar a limpeza do interior pode desmontar a porta de vidro do forno. Deve proceder da seguinte forma:
  - abrir completamente a porta de vidro do forno;
  - levantar os pequenos arcos juntos de ambas as dobradiças no sentido do movimento dos ponteiros do relógio;
  - pegar na porta de vidro do forno de ambos os lados e fechá-las até metale até ouvir o som do mecanismo de ligação;
  - premir os terminais **F** de ambos os lados e retirar a porta de vidro do seu lugar;
  - após terminar a limpeza da porta de vidro do forno deve montá-la novamente procedendo precisamente de forma inversa.

***Porta de vidro do forno***

- A porta de vidro do forno deve ser lavada com um pano macio e um produto de limpeza suave. Seguidamente secar com um pano macio.

***Parte exterior do aparelho***

- A limpeza da superfície de aço inoxidável (parte exterior e superfície de cozedura) deve ser feita apenas com a utilização de **produtos para a limpeza de aço inoxidável** especiais, a utilização de produtos inadequados pode levar à corrosão do aparelho.
- **Não** utilizar meios com cloro (lixívias, ácido clorídrico, etc.).
- Após a limpeza, a superfície deve ser seca e polida com um pano macio.

## 6.3 Indicações de segurança relativas à manutenção

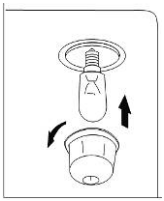
- Verificar regularmente o funcionamento correcto de todos os elementom de controlo e protecção.
- Verificar o funcionamento correcto da ignição do queimador e o funcionamento correcto após configurar a chama mais fraca.
- Controlar a estanquidade da instalação do gás.
- Controlar periodicamente o cabo de alimentação para excluir danificações. Nunca deve utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se cabo estiver danificado, deve encomendar a sua troca a um ponto de serviço ou a um electricista qualificado, de forma a evitar perigos.
- As operações de manutenção e de arranjo apenas podem ser feitas por pessoal qualificado com equipamento e peças sobressalentes originais. **Nunca deve tenar arranjar o aparelho com meios próprios.**

**!** ***CUIDADO!***

***De forma a garantir um funcionamento seguro, o aparelho deve ser submetido regularmente, pelo menos uma vez por ano, a uma revisão feita por um ponto especializado autorizado e para tal recomendamos a assinatura de um contrato de manutenção.***

# 7. Possíveis problemas

- No caso de danificações ou estragos deve dirigir-se a um ponto comercial especializado ou ao nosso ponto de serviço.
- Se a iluminação do forno não funcionar, deve trocar a lâmpada de acordo com as seguintes indicações.
  - Certificar-se de que o aparelho foi desligado da corrente eléctrica.
  - Aguardar até que o mesmo arrefeça.
  - Rover a protecção da lâmpada no forno.
  - Trocar a lâmpada de iluminação do forno.
  - Montar novamente a protecção da lâmpada.



**Utilizar apenas lâmpadas resistentes a altas temperaturas!**

# 8. Reciclagem

## Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.

***ATENÇÃO!***

***Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.***

***NOTA!***

***Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**NEDERLANDS**
**Vertaling**
**van de originele gebruiksaanwijzing**

**Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!**

**1. Algemeen ..... 158**
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing ..... 158
1.2 Symboolverklaring ..... 158
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring ..... 159
1.4 Auteursrecht ..... 159
1.5 Verklaring van Conformiteit ..... 159

**2. Veiligheid ..... 160**
2.1 Algemeen ..... 160
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat ..... 160
2.3 Reglementair gebruik ..... 161

**3. Transport, verpakking en bewaring ..... 162**
3.1 Controle bij aflevering ..... 162
3.2 Verpakking ..... 162
3.3 Bewaring ..... 162

**4. Specificaties ..... 163**
4.1 Technische Gegevens ..... 163
4.2 Overzicht van onderdelen ..... 167

**5. Installatie en bediening ..... 168**
5.1 Veiligheidsvoorschriften ..... 168
5.2 Technische aanwijzingen voor de installateur ..... 168
5.3 Aanwijzingen voor de gebruiker ..... 173

**6. Reiniging en onderhoud ..... 179**
6.1 Veiligheidsvoorschriften ..... 179
6.2 Reiniging ..... 179
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud ..... 181

**7. Mogelijke storingen ..... 181**

**8. Afvalverwijdering ..... 182**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Algemeen

## 1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

## 1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

***WAARSCHUWING!***

***Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.***

***WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!***

***Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.***

***OPGELET!***

***Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.***

***AANWIJZING!***

***Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.***

***WAARSCHUWING! Heet oppervlak!***

***Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!***

## 1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

***AANWIJZING!***

***Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt!***
***De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.***

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

## 1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

***AANWIJZING!***

***De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.***

## 1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

# 2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

## 2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

## 2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

***OPGELET!***

- Het apparaat mag worden gebruik door **kinderen vanaf 8 jaar** en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- **Kinderen** mogen het apparaat niet schoonmaken of **onderhoud plegen**, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen jonger dan 8 jaar** mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

## 2.3 Reglementair gebruik

***OPGELET!***

***Het apparaat is niet bestemd voor continu industrieel gebruik.***

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Het **gasfornuis met multifunctionele elektrische oven** is **uitsluitend** bestemd voor **het bereiden van geschikte gerechten.**

**Gebruik het apparaat niet voor het verwarmen van ruimten.**

***OPGELET!***

***Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.***

***Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.***

***Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.***

# 3. Transport, verpakking en bewaring

## 3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

## 3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

***AANWIJZING!***

***Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.***

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

## 3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

# 4. Specificaties
## 4.1 Technische Gegevens

| Naam | 5-pits gasfornuis<br>met multifunctionele elektrische oven |
|---|---|
| Art. nr.: | **1509851** |
| Temperatuurbereik: | 60 °C - 250 °C |
| Aansluitwaarde voor gas: | 11,2 kW |
| Elektrische aansluitwaarden: | 2,75 kW 50 Hz 230 V |
| Ovenvolume: | 105 liter |
| Afmetingen van het apparaat: | B 900 x D 600 x H 850-900 mm |
| Afmetingen oven: | B 690 x D 400 x H 340 mm |
| Gewicht: | 60,0 kg |
| Uitrusting: | 1 rooster, B 684 x D 400 mm<br>1 bakblik, B 685 x D 400 mm |

Wijzigingen voorbehouden!

**Versie:**

- Uitvoering CNS 18/10
- Gietijzeren roosters
- Gaspitten met ontstekingsbeveiliging
- Elektrische aansteker (met één hand te bedienen)
- In hoogte verstelbare poten
- Multifunctionele elektrische oven
- Ovendeur met dubbele beglazing
- Oven geëmailleerd
- Ovenverlichting
- Ingesteld op aardgas H, propaanmondstukken worden meegeleverd
- 5 gasbranders: **1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,7 kW**

## Toepassing van gascategorieën in verschillende landen

| Land van bestemming | | Categorie | Gassoort | Gasdruk (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **AT** | **Oostenrijk** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |
| **BE** | **België** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **BG** | **Bulgarije** | **$II_{2H3B/P}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **CH** | **Zwitserland** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **CY** | **Cyprus** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **CZ** | **Tsjechische Republiek** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **DE** | **Duitsland** | **$II_{2H3B/P}$**<br>**$II_{2ELL3B/P}$** | G20 - G30/G31<br>G25 | 20 - 50/50<br>20-25 |
| **DK** | **Denemarken** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **EE** | **Estland** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **ES** | **Spanje** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **FI** | **Finland** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **FR** | **Frankrijk** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **GB** | **Groot-Brittannië** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **GR** | **Griekenland** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **HR** | **Kroatië** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IE** | **Ierland** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IT** | **Italië** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LT** | **Litouwen** | **$I_{2E}$**<br>**$I_{3B/P}$** | G20<br>G30/G31 | 20<br>50/50 |
| **LU** | **Luxemburg** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LV** | **Letland** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **MT** | **Malta** | **$II_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NL** | **Nederland** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **NO** | **Noorwegen** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **PT** | **Portugal** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |

| Land van bestemming | | Categorie | Gassoort | Gasdruk (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **RO** | **Roemenië** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SE** | **Zweden** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SI** | **Slovenië** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SK** | **Slowakije** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **TR** | **Turkije** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

**Bij afwijkingen van de vermelde waarden is noch de goede werking van het apparaat, noch de juiste ingebruikname gegarandeerd.**

**Eigenschappen van de mondstukken en branders**

| | | Verbruik* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Vloeibaar gas | | | | | | | |
| **Gascategorie** | | **$I_{3B/P}$ (30)** | | **$I_{3+}$ (28-30/37)** | | | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Gassoort** | | **G30** | | **G30** | | **G31** | | **G30** | |
| **Brander** | **By-pass mm** | **Vermo-gen kW (g/h)** | **Mond-stuk mm** | **Vermo-gen kW (g/h)** | **Mond-stuk mm** | **Vermo-gen kW (g/h)** | **Mond-stuk mm** | **Vermo-gen kW** | **Mond-stuk mm** |
| **Snel-brander** | 0,44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 |
| **Normale brander** | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 |
| **Spaar-brander** | 0,29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71,0) | 0,50 | 1,0 | 0,43 |
| **Drievoudige ring** | 0,64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 |
| **Gasdruk** | | **G30:29 mbar** | | **G30: 29 mbar<br>G31: 37 mbar** | | | | **G30: 50 mbar** | |

| | | Verbruik* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Aardgas | | | | Stadsgas | | | |
| **Gascategorie** | | **$II_{2ELL3B/P}$** | | **$I_{2H}$** | | **$I_{2L}$** | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Gassoort** | | **G25** | | **G20** | | **G25** | | **G110** | |
| **Brander** | **By-pass mm** | **Vermo-gen kW** | **Mond-stuk mm** | **Vermo-gen kW** | **Mond-stuk mm** | **Vermo-gen [kW]** | **Mond-stuk mm** | **Vermo-gen [kW]** | **Mond-stuk mm** |
| **Snel-brander** | 0,44 | 3,0 | 1,34 (F3) | 3,0 | 1,18 (Y) | 3,0 | 1,21 (F2) | 3,0 | 2,6 (3) |
| **Normale brander** | 0,34 | 1,75 | 1,01 (Y) | 1,75 | 0,97 (Z) | 1,75 | 0,94 (Y) | 1,75 | 1,9 (2) |
| **Spaar-brander** | 0,29 | 1,0 | 0,82 | 1,0 | 0,72 (X) | 1,0 | 0,72 (F1) | 1,0 | 1,45 (1) |
| **Drievoudi-ge ring** | 0,64 | 3,7 | 1,42 (F2) | 3,7 | 1,40 (S) | 3,7 | 1,42 (K) | 3,7 | 3,5 (13) |
| **Gasdruk** | | **G25: 20 mbar** | | **G20:20 mbar** | | **G25: 25 mbar** | | **G110: 8 mbar** | |

*onder standaardomstandigheden: gastemperatuur 15 °C, luchtdruk 1013,26 mbar

## 4.2 Overzicht van onderdelen

① Kookvlak

② Bedieningspaneel

③ Ovenverlichting

④ Oplegrails

⑤ Glazen ovendeur

⑥ Handgreep van de glazen deur

⑦ In hoogte verstelbare poten

⑧ Bakblik

⑨ Rooster

⑩ Behuizing

# 5. Installatie en bediening
## 5.1 Veiligheidsvoorschriften

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik geen accessoires of reserveonderdelen die niet door de producent zijn aanbevolen. Deze leveren gevaar op voor de gebruiker en andere personen en kunnen leiden tot beschadiging van het apparaat en bovendien tot het verlies van garantie. **Gebruik alleen originele reserveonderdelen!**

***WAARSCHUWING! Heet oppervlak!***

***Tijdens de werking van het apparaat worden de gasbranders en de elektrische oven erg heet. Raak hun oppervlakte niet aan om verbrandingen te voorkomen!***

***Zorg ervoor dat kinderen tijdens de werking het apparaat niet naderen en niet in de buurt spelen.***

- Voordat u begint met schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden, of wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt, moet u het apparaat uitschakelen, loskoppelen van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact!) en de gaskraan dichtdraaien.
- Trek voorzichtig de beschermingsfolie los voordat u het apparaat in gebruik neemt en verwijder alle lijmresten met behulp van lauwwarm zeepwater of een geschikt oplosmiddel.

## 5.2 Technische aanwijzingen voor de installateur

***OPGELET!***

***Alle installatie-, afstel- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.***

***Het apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de wettelijke normen.***

***De producent kan nooit aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als de aanwijzingen uit deze handleiding niet nauwkeurig zijn opgevolgd.***

**Installatieplaats**

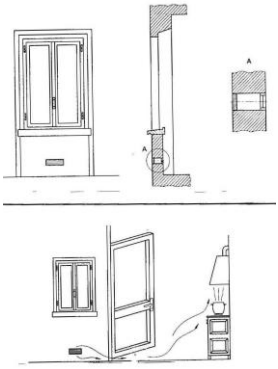
- Plaats het apparaat op een veilige plaats en op een vlakke ondergrond die het gewicht van het apparaat plus de maximale belasting aan bereide gerechten kan dragen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond of een ondergrond die gevoelig is voor hoge temperaturen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat nooit direct tegen wanden, muren, keukenkastjes of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbaar materiaal. Zorg voor een afstand van minimaal **150 mm** tot de zijwanden en achterwand. Houd een afstand aan van minimaal **600 mm** tussen het bovenste vlak van het apparaat en de zich daarboven bevindende horizontale vlakken.
- Wanneer het niet mogelijk is om de opgegeven afstanden aan te houden, dient u beschermende elementen toe te passen (bv. hittebestendig folie) die bestand zijn tegen temperaturen van minimaal **65 °C.**
- Gebruik voor het waterpas zetten en instellen van de hoogte de verstelbare poten. Grote hoogteverschillen of scheefstand kunnen negatieve invloed hebben op de werking van het apparaat.

**Ventilatie van de ruimten**

***OPGELET!***

***In overeenstemming met de voorschriften mag dit apparaat alleen worden geïnstalleerd en gebruikt in permanent geventileerde ruimten. Hierdoor voorkomt u ophoping van schadelijke verbrandingsproducten in de ruimte.***

- De ruimte waarin het apparaat wordt opgesteld, **moet** de hoeveelheid lucht bevatten die nodig is voor een goede gasverbranding. Voor de juiste verbranding is een luchttoevoer noodzakelijk die **niet kleiner mag zijn dan 2 $m^3$/h per kW** nominale aansluitwaarde (zie het typeplaatje op het apparaat).
- De lucht moet direct van buiten worden aangevoerd via permanente beluchtingsspleten of -kanalen die in contact staan met de buitenlucht.



## Elektrische aansluiting

***WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!***
***Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd, kan het letsel veroorzaken!***
***Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert.***
***Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!***

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.
  **Een maximale afwijking van de spanning van ± 10% is toelaatbaar.**
- De aansluiting op het lichtnet moet overeenstemmen met de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.
- Het apparaat is uitgerust met een VDE 3 x 1,5 $mm^2$-kabel met stekker.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een potentiaalvereffeningssysteem (aarding). De aansluitklem bevindt zich rechts op de achterkant van het apparaat, onder het teken .
- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden om oververhitting en brand te voorkomen.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker makkelijk bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

## Gasaansluiting

- Het apparaat is geschikt en goedgekeurd voor werking met de gassoort die staat vermeld op het typeplaatje. Controleer vóór de installatie of het plaatselijke gasnet (gassoort en gasdruk) overeenstemt met de parameters van het apparaat.
- In vrij toegankelijke ruimten moet u zich bij de installatie houden aan de veiligheidsvoorschriften, brandpreventievoorschriften en de voorschriften ter voorkoming van paniek.
- De aansluiting zit op de achterwand van het apparaat en kan zich zowel aan de linker- als aan de rechterkant bevinden.

### *Aansluiting met een metalen slang*

- U kunt de gasaansluiting uitvoeren met een geschikte slang die voldoet aan de nationale voorschriften. Monteer een goedgekeurde afsluitkraan op een goed toegankelijke plaats tussen de gasinstallatie en het apparaat, zodat u indien noodzakelijk op ieder moment de gastoevoer kunt afsluiten.
- De maximale lengte van de slang mag niet meer zijn dan 2 meter bedragen.

- Zorg ervoor dat de slang niet in contact kan komen met de hete onderdelen van de oven. Zorg dat de metalen slang niet kan verdraaien en dat er niet aan getrokken kan worden. Gebruik alleen slangklemmen die voldoen aan de vereisten van de installatievoorschriften.

***Aansluiting op een gasfles***

Bij aansluiting op een gasfles moet u deze uitrusten met een drukregelaar en de aansluiting uitvoeren in overeenstemming met de nationale installatievoorschriften.
Let bij aansluiting op een gasfles op het volgende:

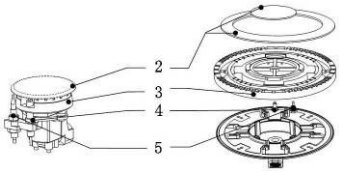
- de gasaansluitslang mag niet langer zijn dan 1-1,2 m;
- het verbindingsstuk van de drukregelaar moet naar buiten gericht zijn;
- de slang mag de hete oppervlakten van het apparaat niet raken (de achterkant van het fornuis, het bovenste oppervlak van het fornuis, de oven etc.);
- plaats de gasfles zodanig dat hij niet in aanraking komt met de aan de oven grenzende wand.
- Sluit na het koken/bakken altijd de kraan van de gasfles.

***! OPGELET!***

***Controleer na de installatie of alle aansluitingen goed vastzitten. Gebruik voor het controleren van de dichtheid van de gasinstallatie een zeepoplossing, nooit een open vlam.***

**Ombouwen naar een andere gassoort**

- Het apparaat is geschikt en goedgekeurd voor werking met de gassoort die staat vermeld op het typeplaatje (aardgas).
- Indien noodzakelijk kunt u het apparaat aanpassen aan een andere gassoort. Hiervoor heeft u speciale mondstukken en instellingen nodig. De mondstukken voor het ombouwen naar vloeibaar gas zijn meegeleverd.
- Bij het eventuele ombouwen moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet en de gastoevoer tijdelijk afsluiten.
- Houdt u bij de verwisseling van de mondstukken aan de volgende aanwijzingen:




**1.** Rooster

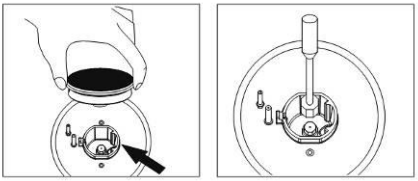
**2.** Branderafschermer

**3.** Brandertulp

**4.** Thermokoppel

**5.** Veiligheidsventiel

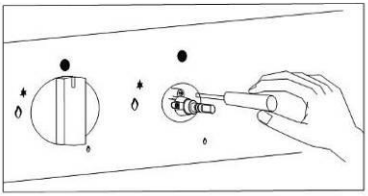
- haal de roosters van het kookvlak
- haal de branderafschermer van de brandertulp
- draai het mondstuk los met een 7 mm sleutel



- vervang het verwijderde mondstuk door het mondstuk dat geschikt is voor de gewenste gassoort (de gegevens voor de mondstukken bevinden zich in de tabel „**Eigenschappen van de mondstukken en branders**", pagina 165, 166);
- monteer de brandertulp en plaats de branderafschermer er weer op.
- bouw volgens bovenstaande aanwijzingen alle branders om.
- plaats de roosters na het ombouwen weer op het kookvlak.

**Instelling kleine vlam**

- Na het ombouwen naar een andere gassoort moet u de instelling van de kleine vlam voor de verschillende branders veranderen.
- Deze afstelling doet u als volgt:
  - steek de brander aan;
  - draai de regelknop tegen de richting van de klok in tot de kleinste vlam (symbool met een kleine vlam);
  - haal de regelknop van de ventielspil.



- Bij ombouw van **vloeibaar gas naar aardgas** draait u de schroef voor precisieafstelling (linksboven, zie afbeelding) met een kleine schroevendraaier tegen de klok in, totdat u de gewenste vlamsterkte heeft bereikt.
- Bij ombouw van **aardgas naar vloeibaar gas** draait u de schroef voor precisieafstelling (linksboven, zie afbeelding) met een kleine schroevendraaier met de klok mee, totdat u de gewenste vlamsterkte heeft bereikt.
- Plaats vervolgens de regelknop en draai hem van maximum naar minimum en controleer de vlam. Zorg ervoor dat de afstelling voldoende is en dat de vlam toelaat dat het thermokoppel verwarmt. Zo nee, dan moet u de instelling van de kleine vlam corrigeren.
- Verzeker u ervan dat na het verwisselen van de mondstukken of na het afstellen de vlam blauwachtig van kleur is, stabiel brandt, niet loskomt van de brander en dat er bij omschakeling van een grote vlam naar een kleine geen vlamterugslag plaatsvindt.

***OPGELET!***

***Het apparaat werkt alleen goed, wanneer de druk in de gasinstallatie binnen de waarde valt die voor de verschillende gascategorieën staan vermeld in de tabel „Toepassing van gascategorieën in verschillende landen”.***

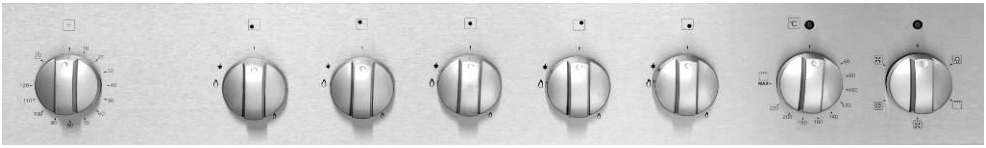
***OPGELET!***

- Na alle vervangings- en afstelhandelingen moet u alle gedemonteerde onderdelen opnieuw op de juiste wijze monteren, zodat het apparaat opnieuw klaar is voor gebruik.
- Gebruik voor het controleren van de dichtheid van de gasinstallatie een zeepoplossing, **nooit** een open vlam.
- Verwijder na het ombouwen de oude sticker met instellingswaarden en vervang hem door een nieuwe die is meegeleverd voor de nieuwe gassoort.

## 5.3 Aanwijzingen voor de gebruiker

- Maak het apparaat voor het eerste gebruik grondig schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk **6.2 "Reiniging”.**
- Controleer voor de ingebruikname of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd, of het apparaat waterpas en stabiel staat en controleer ook de uitvoering van de elektrische aansluiting en de gasaansluiting.

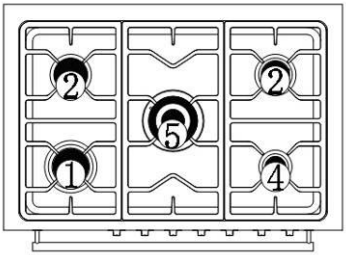
**Bedieningspaneel/beschrijving van de bedieningselementen (van links naar rechts)**



| | |
|---|---|
| Tijdregelknop voor de oven | Draaiknop voor normale brander rechtsachter |
| Draaiknop voor de snelbrander linksvoor | Draaiknop voor de spaarbrander rechtsvoor |
| Draaiknop voor normale brander linksachter | Temperatuurregelaar van de oven |
| Draaiknop voor de drievoudige ring in het midden | Draaiknop voor ovenfuncties |

## Gasfornius

### *Plaatsing van de gaspitten op het kookvlak*



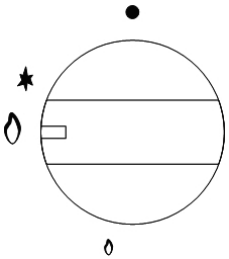

① **Snelbrander**

② **Normale brander**

④ **Spaarbrander**

⑤ **Drievoudige ring**

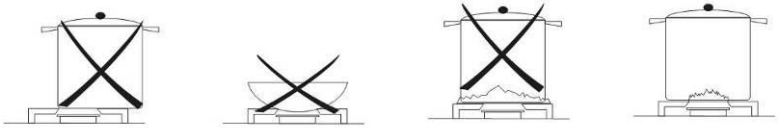
### *Aansteken van de branders*



- Om een brander aan te steken, drukt u op de corresponderende draaiknop en draait u hem tegen de klok in tot hij op de positie van de grootste gastoevoer staat (symbool van een grote vlam).
- Houd de draaiknop ca. 3-4 seconden vast totdat de vlam gaat branden.
- Na het verschijnen van de vlam stelt u de kracht van de vlam in door de knop tussen de kleine en grote vlam te plaatsen. Zet de draaiknop nooit tussen de grote vlam en de positie UIT (•).
- Wanneer de vlam per ongeluk uitgaat (bv. tocht, morsen van vloeistoffen), dan treedt het veiligheidsventiel in werking en blokkeert de gastoevoer.

### *Adviezen en tips*

- Vermijd dat de vlammen langs de pan omhoog komen.
- Reduceer de vlamgrootte tot de laagste stand zodra het gerecht begint te koken. Hiermee voorkomt u dat de vlam dooft door overkokende gerechten.
- Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van vetten en oliën bij het koken, deze kunnen tijdens het verhitten vlam vatten. **Brandgevaar!**



- Gebruik voor het koken uitsluitend pannen met een vlakke bodem.

- Plaats de pan zodanig op het rooster dat de vlam zich in het midden van de pan bevindt.
- Gebruik vaatwerk met een doorsnede die is afgestemd op de gebruikte brander volgens onderstaande tabel om het gasverbruik te beperken en de exploitatie te verbeteren.

| **Brander** | **min. ∅ (mm) van de pan** | **min. ∅ (mm) van de pan** |
|---|---|---|
| Snelbrander | 150 | 260 |
| Normale brander | 130 | 180 |
| Spaarbrander | 90 | 160 |
| Drievoudige ring | 210 | 260 |

***OPGELET!***

***Draai de hoofdgaskraan die zich buiten het apparaat bevindt dicht wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt of onregelmatig gebruikt, of wanneer het beschadigd is.***

***Bovendien bevelen wij aan om het apparaat elk half jaar door een specialist te laten controleren.***

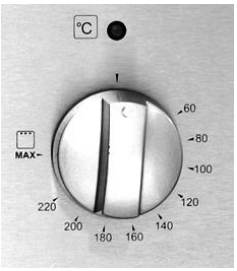
## Multifunctionele elektrische oven

- Verzeker u ervan dat zich alleen de uitrusting in de oven bevindt die is voorzien voor het gewenste kook-/bakproces (meestal is het rooster waarop u na het voorverwarmen het vaatwerk met de gerechten plaatst voldoende) voordat u de oven inschakelt.
- Maak het apparaat voor het eerste gebruik grondig schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk **6.2 "Reiniging".**
- Voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt, moet u de lege oven 45 minuten bij de maximale temperatuur verhitten om de smeerresten en verontreinigingen te verwijderen die in nieuwe apparaten voorkomen. Gelijktijdig de ruimte luchten.
- Verwarm de oven altijd minmaal 15 minuten voor, voordat u de gerechten erin plaatst.
- Voor een optimaal kook-/bakresultaat moet u voor elk gerecht de juiste

  ***temperatuur,***
  ***functie,***
  ***tijd en***
  ***plaatsingsniveau***

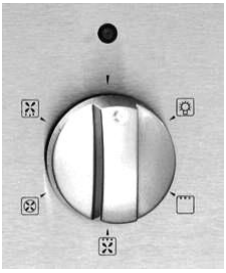
  kiezen.

### *Temperatuurinstelling*




- Met behulp van de temperatuurregelaar stelt u de vereiste kook-/baktemperatuur in voor het gegeven gerecht binnen het bereik van 60 °C - MAX. (ca. 250 °C).
- Het rode controlelampje werking boven de temperatuurregelaar brandt tijdens het opwarmen van het apparaat. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt dooft het controlelampje.
- U kunt nu de gerechten in de oven plaatsen.
- Zodra de temperatuur in de ovenruimte daalt, gaat het controlelampje werking opnieuw branden en het apparaat warmt weer op tot de gewenste temperatuur.

### *Functies*



- Kies de ovenfunctie die past bij de bereidingswijze van het gegeven gerecht door de draaiknop voor ovenfuncties op de gewenste positie te zetten door met de klok mee te draaien. Zodra de functie is ingesteld, gaat het controlelampje boven de draaiknop branden.

Door het bedienen van de functieknop gaat ook de **ovenverlichting** aan. Deze blijft branden tijdens de werking van de oven en dooft zodra u de oven uitschakelt.

**!** ***OPGELET!***

***Elk van de bovengenoemde functies kan worden gebruikt met de juiste temperatuurinstelling.***

**Grill.**

**Temperatuurbereik:** 60 °C – MAX. (ca. 250 °C)

De grillfunctie is bestemd voor het bakken, gratineren of bruinen van gerechten.
**De grilltijd mag niet meer dan 5 minuten bedragen.**

**Grill + luchtcirculatie**

**Temperatuurbereik:** 60 °C - 200 °C

U kunt deze functie kiezen voor het grillen van vlees, groenten en gevogelte. Wanneer u grilt op het rooster, plaats dan een bakblik met een kleine hoeveelheid water een niveau lager in de oven om vetspatten en rookvorming te voorkomen.

**Luchtcirculatie**

**Temperatuurbereik:** 60 °C – MAX. (ca. 250 °C)

Bij deze functie wordt de hete lucht in de oven gelijkmatig over alle niveaus verdeeld, zodat u optimale resultaten bereikt bij het tegelijkertijd koken/bakken van gerechten met overeenkomende kooktijden op alle niveaus.

De oven moet zijn voorverwarmd voordat u de gerechten erin plaatst.

Deze functie is met name geschikt voor het bakken van taarten en het bereiden van grotere hoeveelheden.

**Ontdooien**

Gebruik deze functie om alle soorten levensmiddelen te ontdooien.
De functie is vooral geschikt voor levensmiddelen die geen warmte nodig hebben, zoals room- of vanillesaus, desserts, vruchtentaart etc.

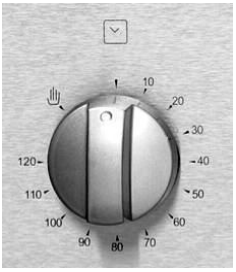
Door de ventilator is de ontdooitijd met deze functie ongeveer de helft korter.

Voor vlees, vis en brood kunt u de ontdooitijd verder verkorten door een temperatuur in te stellen van 80 °C - 100 °C.

***OPGELET!***

***De deur van de oven moet tijdens de werking altijd gesloten zijn, ongeacht de kook-/bakmethode.***

### *Kook-/baktijd*




- De kook-/baktijd is afhankelijk van de aard en hoeveelheid van het gerecht, uw persoonlijke smaak en ervaring.
- U kunt een bereidingstijd kiezen van 0 - 120 minuten door de tijdregelaar met de klok mee te draaien en in de gewenste positie te zetten.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd keert de tijdregelaar terug in de oorspronkelijke positie **"0"** en hoort u een geluidssignaal.
- Wilt u dat de oven continu werkt, dan plaatst u de tijdregelaar in de positie en houdt u zelf het kook-/bakproces in de gaten. Aan het einde schakelt u het apparaat uit.

***AANWIJZING!***

***De receptaanwijzingen zijn in het algemeen voldoende voor een bevredigend kook-/bakresultaat.***

***OPGELET!***

***Zet na afloop van het gebruik van de oven alle draaiknoppen (tijd-, temperatuur- en functieregelaar) in de positie "UIT".***

***Niveaus***

- Er bevinden zich **4 niveaus** in de oven:

  **1 laag, 2 midden, 1 hoog.**

- De middelste niveaus zijn geschikt voor de meeste bereidingswijzen, omdat in dit gebied de met de temperatuurregelaar ingestelde temperatuur perfect is gestabiliseerd.

**Adviezen en tips**

- Door de omvang van de porties en de toepassing van vaatwerk van verschillende materialen en dikte (terracotta, glas, aluminium, staal) kan de werkelijke bereidingstijd afwijken van de tijden die staan vermeld in de recepten.
- Vermijd het openen van de glazen ovendeur bij het bereiden van delicate gerechten en gerechten met rijsmiddelen om te voorkomen dat de binnentemperatuur verandert.
- Om energie te besparen bij lange bereidingsprocessen schakelt u de oven een aantal minuten eerder uit dan is voorzien in het recept en houdt u de glazen ovendeur gesloten, zodat u gebruik maakt van de restwarmte. De isolatie van de ovenwanden garandeert een perfect kook-/bakresultaat.

# 6. Reiniging en onderhoud

## 6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Voordat u begint met schoonmaken of repareren, moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact!), de hoofdgaskraan dichtdraaien en wachten tot het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

***! OPGELET!***

***Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!***

## 6.2 Reiniging

- Maak het apparaat dagelijks na afloop van de werkdag schoon, om te zorgen voor storingsvrije werking, hygiëne en goede prestaties.
- Voordat u begint met schoonmaken moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet, de hoofdgaskraan dichtdraaien en wachten tot het apparaat is afgekoeld.

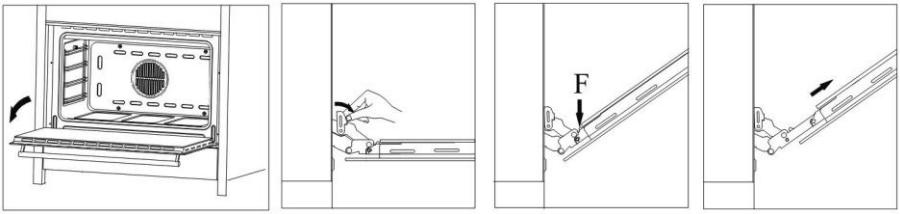
***Gaskookvlak***

- Verwijder de roosters en de branderafschermers.
- Maak het kookvlak schoon met een zacht doekje of een in warm water gedrenkt sponsje. Indien noodzakelijk kunt u een mild schoonmaakmiddel toepassen. Maak het kookvlak vervolgens droog.
- Maak de roosters en de branderafschermers schoon met een zacht doekje of een sponsje en een neutraal schoonmaakmiddel (bv. afwasmiddel). Verwijder hardnekkige verontreinigingen met een borsteltje van koperdraad. Spoel de roosters en de branderafschermers grondig af met water en maak ze droog.
- Na het schoonmaken plaatst u de roosters en de branderafschermers weer op de juiste wijze terug voordat u de branders aansteekt.

***Multifunctionele oven***

- Maak de binnenkant van de oven en de oplegrails zorgvuldig schoon met een zacht doekje of sponsje en warm water met een schoonmaakmiddel dat bestemd is voor geëmailleerde oppervlakten. Spoel ze nauwkeurig af met warm water en let erop dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven. Maak vervolgens de binnenkant van de oven en de oplegrails droog.

- Gebruik geen schuurdoekjes of andere producten die het email in de oven kunnen beschadigen.




- Om het schoonmaken van de binnenkant te vergemakkelijken, kunt u de glazen deur van de oven demonteren. Dit doet u als volgt:
  - doe de glazen ovendeur volledig open;
  - til de kleine beugels bij beide scharnieren op en draai ze met de klok mee;
  - Pak de glazen deur aan beide zijden beet en sluit hem tot ongeveer halverwege, totdat u het geluid van het verankeringsmechanisme hoort.
  - druk aan beide zijden op de knop **F** en haal de glazen deur van zijn plek.
  - na het schoonmaken plaatst u de glazen ovendeur in omgekeerde volgorde terug.

***Glazen ovendeur***

- Gebruik voor het schoonmaken van de glazen ovendeur een zacht, vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel. Neem hem vervolgens af met een droog doekje.

***Behuizing van het apparaat***

- Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen oppervlakten (behuizing en kookvlak) uitsluitend **schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal**. Toepassing van ongeschikte middelen kan corrosie van het apparaat veroorzaken.
- Gebruik geen chloorhoudende middelen (bleekmiddelen, zoutzuur, etc.).
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak droog te maken en te polijsten.

## 6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

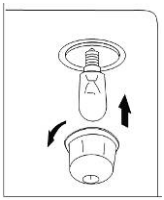
- Controleer regelmatig of alle controle- en beveiligingsinstallaties goed functioneren.
- Controleer of de branders correct aangaan en of ze ook bij de laagste vlam juist functioneren.
- Controleer de dichtheid van de gasinstallatie.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde specialisten en met toepassing van originele reserveonderdelen en uitrusting. **Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.**

***! OPGELET!***

***Om u ervan te verzekeren dat het apparaat veilig blijft werken, moet het regelmatig, minimaal één keer per jaar, een onderhoudsbeurt ondergaan bij een geautoriseerd vakbedrijf. Wij bevelen aan hiervoor een onderhoudscontract te sluiten.***

# 7. Mogelijke storingen

- Wendt u bij beschadigingen of storingen tot uw leverancier of onze servicedienst.
- Wanneer de ovenverlichting niet werkt, moet u het lampje volgens onderstaande aanwijzingen vervangen.
  - Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet.
  - Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
  - Haal het beschermingskapje van het lampje in de oven.
  - Vervang het lampje.
  - Bevestig het beschermingskapje van het lampje.



**Gebruik uitsluitend lampjes die bestand zijn tegen hoge temperaturen!**

# 8. Afvalverwijdering

## Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

***WAARSCHUWING!***

***Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.***

***AANWIJZING!***

***Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**POLSKI**
**Tłumaczenie**
**oryginalnej instrukcji obsługi**

**Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!**


**1. Informacje ogólne ..... 184**
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi ..... 184
1.2 Wyjaśnienie symboli ..... 184
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja ..... 185
1.4 Ochrona praw autorskich ..... 185
1.5 Deklaracja zgodności ..... 185

**2. Bezpieczeństwo ..... 186**
2.1 Informacje ogólne ..... 186
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkowania urządzenia ..... 186
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem ..... 187

**3. Transport, opakowanie i magazynowanie ..... 188**
3.1 Kontrola dostawy ..... 188
3.2 Opakowanie ..... 188
3.3 Magazynowanie ..... 188

**4. Parametry techniczne ..... 189**
4.1 Dane techniczne ..... 189
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia ..... 193

**5. Instalacja i obsługa ..... 194**
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ..... 194
5.2 Wskazówki techniczne dla instalatora ..... 194
5.3 Wskazówki eksploatacyjne dla użytkownika ..... 199

**6. Czyszczenie i konserwacja ..... 205**
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ..... 205
6.2 Czyszczenie ..... 205
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji ..... 207

**7. Możliwe usterki ..... 207**

**8. Utylizacja ..... 208**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Informacje ogólne

## 1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

## 1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

***UWAGA!***

***Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.***

***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!***

***Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.***

***OSTRZEŻENIE!***

***Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.***

***WSKAZÓWKA!***

***Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.***

***UWAGA! Gorąca powierzchnia!***

***Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosie poparzeniem!***

## 1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie.
Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu.
Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

***WSKAZÓWKA!***

***Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.***

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

## 1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

***WSKAZÓWKA!***

***Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.***

## 1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej.
Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

# 2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

## 2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

## 2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkowania urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.

***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

## 2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

***OSTRZEŻENIE!***

***Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym.***

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

**Kuchnia gazowa z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym** jest przeznaczona **wyłącznie** do **przygotowywania odpowiednich potraw**.

**Urządzenia nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.**

***OSTRZEŻENIE!***

***Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.***

***Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.***

***Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.***

# 3. Transport, opakowanie i magazynowanie

## 3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

## 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

***WSKAZÓWKA!***

***Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.***

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

## 3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

# 4. Parametry techniczne
## 4.1 Dane techniczne

| Nazwa | 5-palnikowa kuchnia gazowa z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym |
|---|---|
| Nr art.: | **1509851** |
| Zakres temperaturowy: | 60 °C – 250 °C |
| Wartość przyłączeniowa dla gazu: | 11,2 kW |
| Elektryczne wartości przyłączeniowe: | 2,75 kW 50 Hz 230 V |
| Pojemność piekarnika: | 105 litrów |
| Wymiary urządzenia: | szer. 900 x gł. 600 x wys. 850-900 mm |
| Wymiary piekarnika: | szer. 690 x gł. 400 x wys. 340 mm |
| Ciężar: | 60,0 kg |
| Wyposażenie: | 1 ruszt, szer. 684 x gł. 400 mm;<br>1 blacha do pieczenia, szer. 685 x gł. 400 mm |

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

**Wersja:**

- Wykonanie CNS 18/10
- Ruszty wykonane z żeliwa
- Palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu
- Zapłon elektryczny (za pomocą jednej ręki)
- Regulowana wysokość nóżek
- Wielofunkcyjny piekarnik elektryczny
- Podwójna szyba w drzwiach piekarnika
- Piekarnik emaliowany
- Oświetlenie piekarnika
- Ustawienie na gaz ziemny H, dysze na propan są dołączone
- 5 palników gazowych: **1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,7 kW**

## Zastosowanie kategorii gazu w różnych krajach

| Kraj docelowy | | Kategorie | Rodzaj gazu | Ciśnienie gazu (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **AT** | **Austria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 50/50 |
| **BE** | **Belgia** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **BG** | **Bułgaria** | **$II_{2H3B/P}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **CH** | **Szwajcaria** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **CY** | **Cypr** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **CZ** | **Republika Czeska** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **DE** | **Niemcy** | **$II_{2H3B/P}$**<br>**$II_{2ELL3B/P}$** | G20 - G30/G31<br>G25 | 20 - 50/50<br>20-25 |
| **DK** | **Dania** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **EE** | **Estonia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **ES** | **Hiszpania** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **FI** | **Finlandia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **FR** | **Francja** | **$II_{2E+3+}$** | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| **GB** | **Wielka Brytania** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **GR** | **Grecja** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IE** | **Irlandia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **IT** | **Włochy** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| **LT** | **Litwa** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **LU** | **Luksemburg** | **$I_{2E}$**<br>**$I_{3B/P}$** | G20<br>G30/G31 | 20<br>50/50 |
| **LV** | **Łotwa** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **MT** | **Malta** | **$I_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NL** | **Holandia** | **$II_{3B/P}$** | G30/G31 | 30/30 |
| **NO** | **Norwegia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **PT** | **Portugalia** | **$II_{2H3+}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |

| Kraj docelowy | | Kategorie | Rodzaj gazu | Ciśnienie gazu (mbar) |
|---|---|---|---|---|
| **RO** | **Rumunia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SE** | **Szwecja** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SI** | **Słowenia** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **SK** | **Słowacja** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| **TR** | **Turcja** | **$II_{2H3B/P}$** | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

**W przypadku odchyleń od podanych wartości nie jest gwarantowane poprawne działanie urządzenia ani jego prawidłowe uruchomienie.**

**Właściwości dysz i palników**

| | | Zużycie* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gaz płynny | | | | | | | |
| **Kategoria gazu** | | **$I_{3B/P}$ (30)** | | **$I_{3+}$ (28-30/37)** | | | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Rodzaj gazu** | | **G30** | | **G30** | | **G31** | | **G30** | |
| **Palnik** | **By Pass mm** | **Moc kW (g/h)** | **Dysza mm** | **Moc kW (g/h)** | **Dysza mm** | **Moc kW (g/h)** | **Dysza mm** | **Moc kW** | **Dysza mm** |
| **Szybki palnik** | 0,44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 |
| **Normalny palnik** | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 |
| **Oszczędny palnik** | 0,29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71,0) | 0,50 | 1,0 | 0,43 |
| **Potrójny pierścień** | 0,64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 |
| **Ciśnienie gazu** | | **G30:29 mbar** | | **G30: 29 mbar G31: 37 mbar** | | | | **G30: 50 mbar** | |

| | | Zużycie* | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Gaz ziemny | | | | Gaz miejski | | | |
| **Kategoria gazu** | | **$II_{2ELL3B/P}$** | | **$I_{2H}$** | | **$I_{2L}$** | | **$I_{3+}$ (50)** | |
| **Rodzaj gazu** | | **G25** | | **G20** | | **G25** | | **G110** | |
| **Palnik** | **By Pass mm** | **Moc kW** | **Dysza mm** | **Moc kW** | **Dysza mm** | **Moc [kW]** | **Dysza mm** | **Moc [kW]** | **Dysza mm** |
| **Szybki palnik** | 0,44 | 3,0 | 1,34(F3) | 3,0 | 1,18(Y) | 3,0 | 1,21(F2) | 3,0 | 2,6(3) |
| **Normalny palnik** | 0,34 | 1,75 | 1,01(Y) | 1,75 | 0,97(Z) | 1,75 | 0,94(Y) | 1,75 | 1,9(2) |
| **Oszczędny palnik** | 0,29 | 1,0 | 0,82 | 1,0 | 0,72(X) | 1,0 | 0,72(F1) | 1,0 | 1,45(1) |
| **Potrójny pierścień** | 0,64 | 3,7 | 1,42(F2) | 3,7 | 1,40(S) | 3,7 | 1,42(K) | 3,7 | 3,5(13) |
| **Ciśnienie gazu** | | **G25: 20 mbar** | | **G20:20 mbar** | | **G25: 25 mbar** | | **G110: 8 mbar** | |

*w warunkach odniesienia: temperatura gazu 15 °C,
ciśnienie powietrza 1013,26 mbar

## 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

① Powierzchnia do gotowania

② Panel obsługi

③ Oświetlenie piekarnika

④ Szyny na półki

⑤ Szklane drzwi piekarnika

⑥ Uchwyt szklanych drzwi

⑦ Nóżki o regulowanej wysokości

⑧ Blacha do pieczenia

⑨ Ruszt - półka

⑩ Obudowa

# 5. Instalacja i obsługa

## 5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Nie stosować akcesoriów i części zamiennych, które nie zostały zalecone przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i innych osób lub przyczynić się do uszkodzenia urządzenia, a także do utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych. **Stosować tylko oryginalne części zamienne!**

***UWAGA! Gorąca powierzchnia!***

***Podczas pracy urządzenia palniki gazowe i piekarnik elektryczny silnie się nagrzewają. Aby uniknąć oparzeń nie należy dotykać ich powierzchni!***

***Podczas pracy urządzenia dzieci nie powinny się do niego zbliżać, ani bawić się w jego pobliżu.***

- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych oraz w przypadku dłuższego przestoju urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od zasilania elektrycznego (ciągnąc za wtyczkę!) i zakręcić zawór gazowy.
- Przed uruchomieniem z urządzenia należy ostrożnie ściągnąć folię ochronną i za pomocą letniej wody z mydłem lub odpowiedniego rozcieńczalnika usunąć wszystkie pozostałości kleju.

## 5.2 Wskazówki techniczne dla instalatora

***OSTRZEŻENIE!***

***Wszystkie prace instalacyjne, regulacyjne i konserwacyjne może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel.***

***Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z wymogami ustawowymi.***

***W przypadku lekceważenia podanych zaleceń producent nie ponosi odpowiedzialności za bezpośrednie lub pośrednie szkody.***

**Miejsce instalacji**

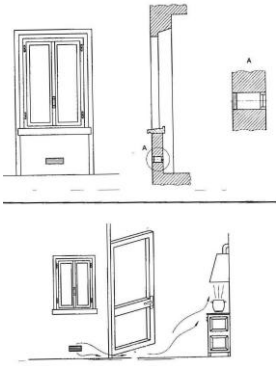
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu, na równym podłożu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia wraz z maksymalnym obciążeniem przygotowywanymi potrawami.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym lub wrażliwym na wysoką temperaturę.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Zachować co najmniej **150 mm** odstęp od ścianek bocznych i ścianki tylnej. Pomiędzy górną powierzchnią urządzenia i znajdującymi się nad nią powierzchniami poziomymi należy zachować odstęp minimum **600 mm**.
- Jeśli zachowanie podanych odstępów nie jest możliwe, należy zastosować elementy ochronne (np. folia z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które wytrzymują oddziaływanie temperatury o wartości co najmniej **65 °C**.
- Poziomowanie i regulację wysokości przeprowadzić za pomocą nóżek. Duże różnice wysokości lub przechylenie mogą mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

**Wentylacja pomieszczeń**

***! OSTRZEŻENIE!***

***Zgodnie z przepisami urządzenie to może być instalowane i użytkowane tylko w stale wentylowanych pomieszczeniach, co pozwala zapobiec niedopuszczalnemu gromadzeniu się w pomieszczeniu produktów spalania, które są szkodliwe dla zdrowia.***

- Pomieszczenie, w którym zostanie zainstalowane urządzenie **musi** mieścić tyle powietrza, ile go potrzeba do przepisowego spalania gazu. Do prawidłowego spalania wymagany dopływowy strumień powietrza **nie może być mniejszy niż 2 $m^3$/h na kW** znamionowej mocy urządzenia (patrz tabliczka znamionowa na urządzeniu).
- Powietrze musi być pozyskiwane bezpośrednio z zewnątrz poprzez stale otwarte szczeliny lub kanały nawiewne połączone z obszarem czystego powietrza.



**Przyłącze elektryczne**

***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!***
***W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować zranienia!***
***Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).***
***Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!***

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.
  **Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą ± 10%.**
- Podłączenie do instalacji zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie jest wyposażone w przewód VDE 3 x 1,5 $mm^2$ z wtyczką.
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów (uziemienie). Zacisk przyłączeniowy znajduje się z prawej strony z tyłu urządzenia pod znacznikiem ⏚.
- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć co najmniej 16A zabezpieczenie. Przyłączanie jest możliwe tylko do gniazdka ściennego; zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowejściowych, aby uniknąć ich przegrzania i zagrożenia pożarem.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

**Przyłącze gazowe**

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu wymienionym na tabliczce znamionowej. Przed instalacją należy sprawdzić, czy lokalna instalacja zasilania gazem (rodzaj gazu i ciśnienie) jest zgodna z przystosowaniem urządzenia.
- W publicznych obszarach instalacji urządzenia należy stosować się do przepisów BHP oraz norm zabezpieczania przed pożarem i paniką.
- Przyłącze znajduje się na tylnej ściance urządzenia i może znajdować się po lewej lub prawej stronie.

***Przyłączanie wężem metalowym***

- Przyłącze do instalacji zasilania gazem można wykonać za pomocą odpowiedniego węża spełniającego wymagania przepisów krajowych, przy czym w łatwo dostępnym miejscu, pomiędzy instalacją gazową i urządzeniem, należy zamontować atestowany zawór odcinający, aby w razie potrzeby w każdej chwili można było odciąć dopływ gazu.
- Długość węża nie może przekraczać 2 metrów.

- Upewnić się, że wąż nie będzie się stykał z gorącymi częściami piekarnika. Należy uniemożliwić skręcanie metalowego węża i ciągnięcie za niego. Dopuszcza się stosowanie wyłącznie takich opasek na wąż, które spełniają wymagania przepisów instalacyjnych.

***Podłączanie do butli gazowej***

W przypadku podłączania do butli gazowej, należy ją wyposażyć w reduktor ciśnienia, a przyłącze wykonać zgodnie z krajowymi przepisami instalacyjnymi. W przypadku podłączania do butli gazowej należy uwzględnić:

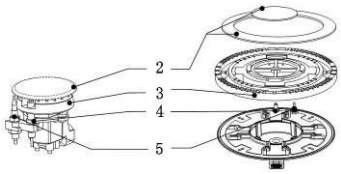
- wąż do przyłącza gazowego nie może być dłuższy niż 1-1,2 m;
- przyłącze reduktora ciśnienia musi być skierowane na zewnątrz;
- wąż nie może dotykać gorących powierzchni urządzenia (tylna strona kuchni, górna powierzchnia kuchni, piekarnik itd.);
- butla z gazem musi być ustawiona tak, aby nie dotykała ścianki graniczącej z piekarnikiem..
- Po zakończeniu gotowania/pieczenia zawsze należy zakręcać zawór butli gazowej.

***OSTRZEŻENIE!***

***Po instalacji należy sprawdzić, czy przyłącza są dobrze przymocowane. W celu sprawdzenia szczelności instalacji gazowej nigdy nie należy używać płomienia, lecz roztworu mydła.***

**Przezbrojenie na inny rodzaj gazu**

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu podanym na tabliczce znamionowej (gaz ziemny).
- W razie potrzeby urządzenie można przystosować do innego rodzaju gazu, do tego celu wymagane są specjalne dysze i ustawienia. Zakres dostawy obejmuje dysze do przezbrojenia na gaz płynny.
- W przypadku ewentualnego przezbrojenia urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego i przejściowo zamknąć dopływ gazu.
- W przypadku zmiany dysz należy uwzględnić poniższe zalecenia:




**1.** Ruszt

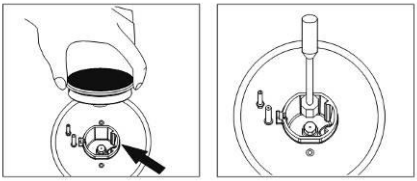
**2.** Osłona palnika

**3.** Korpus palnika

**4.** Termoelement

**5.** Zawór bezpieczeństwa

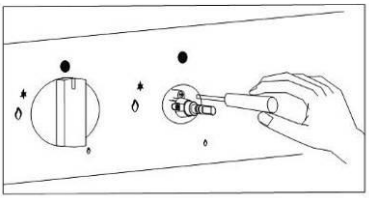
- zdjąć ruszty z powierzchni do gotowania;
- zdjąć osłonę palnika z korpusu palnika;
- wykręcić dyszę za pomocą klucza 7 mm;



- wyjętą dyszę zastąpić dyszą, która jest przewidziana dla odpowiedniego rodzaju gazu (dane dotyczące dysz znajdują się w tabeli **„Właściwości palników i dysz"**, strona 191, 192);
- zamontować korpus palnika i ponownie umieścić na nim osłonę palnika.
- Zgodnie z powyższymi wskazówkami należy przezbroić wszystkie palniki.
- Po przezbrojeniu ponownie umieścić ruszty na powierzchni do gotowania.

**Regulacja małego płomienia**

- Po przezbrojeniu na inny rodzaj gazu należy zmienić ustawienia małego płomienia dla poszczególnych palników.
- Regulację należy wykonać następująco:
  - zapalić palnik;
  - pokrętło regulacyjne obrócić przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do najmniejszego płomienia (symbol z małym płomieniem);
  - zdjąć pokrętło regulacyjne z wrzeciona zaworu.



- W przypadku przezbrojenia **z gazu płynnego na gaz ziemny** śrubę do dokładnej regulacji (u góry po lewej, jak pokazano na rysunku) należy za pomocą małego wkrętaka przekręcać przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej mocy płomienia.
- W przypadku przezbrojenia **z gazu ziemnego na gaz płynny** śrubę do dokładnej regulacji (u góry po lewej, jak pokazano na rysunku) należy za pomocą małego wkrętaka przekręcać zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej mocy płomienia.
- Następnie należy założyć pokrętło regulacyjne i szybko przekręcić je z pozycji maksymalnego płomienia do pozycji minimum i sprawdzić płomień oraz upewnić się, że regulacja jest wystarczająca, a płomień pozwala podtrzymywać rozgrzanie termoelementu. Jeśli nie, należy skorygować ustawienie małego płomienia.
- Po wymianie dysz lub po regulacji zawsze należy upewnić się, że płomień ma niebieskawy kolor; pali się stabilnie; nie oddziela się od palnika, podczas zmiany z dużego płomienia na mały nie następuje cofanie się płomienia.

***OSTRZEŻENIE!***

***Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy ciśnienie w instalacji gazowej mieści się w przedziale wartości, które zostały podane w tabeli „Zastosowanie kategorii gazu w różnych krajach" dla różnych kategorii gazu.***

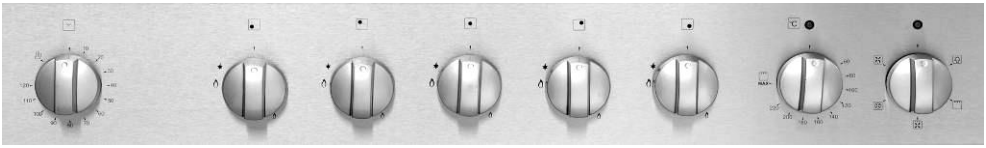
***OSTRZEŻENIE!***

- Po wszystkich czynnościach zamiany lub regulacji przy urządzeniu, należy ponownie poprawnie zamontować wszystkie demontowane części, aby urządzenie znów było gotowe do pracy.
- Kontrolę szczelności instalacji gazowej należy przeprowadzać z zastosowaniem roztworu mydła, **nigdy** za pomocą otwartego płomienia.
- Po przezbrojeniu, należy zdjąć starą naklejkę z wartościami regulacyjnymi i zastąpić ją nową, dostarczoną dla nowego rodzaju gazu.

## 5.3 Wskazówki eksploatacyjne dla użytkownika

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6.2 „Czyszczenie"**.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność instalacji, stabilność i wypoziomowanie urządzenia, jak również wykonanie przyłącza elektrycznego i przyłączy do instalacji zasilania gazowego.

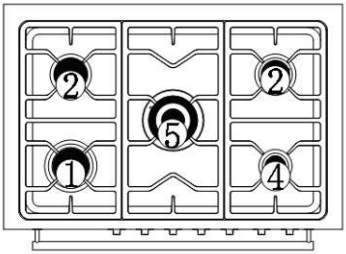
### Panel obsługi/opisy elementów obsługowych (od lewej do prawej)



| | | | |
|---|---|---|---|
| | Pokrętło regulatora czasu dla piekarnika | | Pokrętło dla normalnego palnika z tyłu z prawej strony |
| | Pokrętło dla szybkiego palnika z przodu z lewej strony | | Pokrętło dla oszczędnego palnika z przodu z prawej strony |
| | Pokrętło dla normalnego palnika z tyłu z lewej strony | °C | Pokrętło regulatora temperatury piekarnika |
| | Pokrętło dla potrójnego pierścienia po środku | | Pokrętło zmiany funkcji piekarnika |

## Kuchnia gazowa

### *Położenie palników gazowych na powierzchni do gotowania*



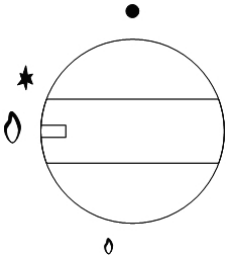

① **Szybki palnik**

② **Normalny palnik**

④ **Oszczędny palnik**

⑤ **Potrójny pierścień**

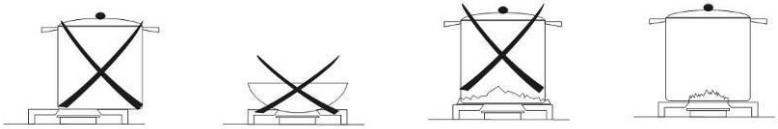
### *Zapalanie palników*



- W celu zapalenia palnika należy wcisnąć odpowiednie pokrętło i przekręcić je przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, do pozycji z maksymalnym przepływem gazu (symbol z dużym płomieniem).
- Przytrzymać pokrętło przez ok. 3-4 sekundy, aż zapali się płomień.
- Po pojawieniu się zapłonu ustawić moc płomienia obracając pokrętło w zakresie pomiędzy dużym i małym płomieniem, nigdy nie należy ustawiać pokrętła pomiędzy dużym płomieniem i pozycją WYŁ (•).
- W przypadku przypadkowego zgaszenia płomienia (np.: przeciąg, rozlanie cieczy itd.) zadziała zawór bezpieczeństwa i odetnie dopływ gazu.

### *Wskazówki i rady*

- Należy unikać większego płomienia niż obręb garnka (patelni).
- Gdy potrawa zacznie się gotować, wówczas należy zredukować wielkość płomienia do najniższego stopnia, aby płomień nie został zgaszony przez kipiącą potrawę.
- W przypadku używania podczas gotowania tłuszczów i olejów należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ w razie przegrzania mogą się zapalić. **Zagrożenie pożarem!**



- Do gotowania należy stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem.

- Naczynia do gotowania należy ustawiać na ruszcie tak, aby płomień znajdował się po środku.
- W celu osiągnięcia ograniczenia zużycia gazu i lepszej eksploatacji należy stosować naczynia o średnicy dopasowanej do danego palnika według poniższej tabeli.

| **Palnik** | **min. ∅ (mm) naczynia do gotowania** | **max. ∅ (mm) naczynia do gotowania** |
|---|---|---|
| Szybki palnik | 150 | 260 |
| Normalny palnik | 130 | 180 |
| Oszczędny palnik | 90 | 160 |
| Potrójny pierścień | 210 | 260 |

***OSTRZEŻENIE!***

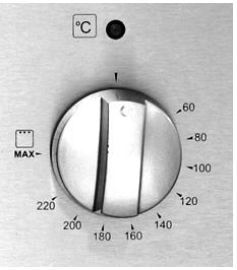
***W przypadku dłuższego przestoju, uszkodzenia lub nieregularnego użytkowania urządzenia należy zakręcać główny zawór gazowy znajdujący się poza urządzeniem. Ponadto jest zalecane zlecenie specjaliście kontroli co pół roku.***

## Wielofunkcyjny piekarnik elektryczny

- Przed włączeniem piekarnika należy upewnić się, że w piekarniku znajduje się tylko takie wyposażenie, które jest przewidziane dla danego procesu gotowania/pieczenia (normalnie wystarcza ruszt-półka, na której, po wstępnym podgrzaniu, ustawiane są naczynia z potrawami).
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6.2 „Czyszczenie“**.
- Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika, należy pusty piekarnik uruchomić na 45 minut przy maksymalnej temperaturze, aby wyeliminować, występujące w nowych urządzeniach, pozostałości smaru lub zanieczyszczenia. Równocześnie należy wietrzyć pomieszczenie.
- Zawsze przed umieszczeniem potraw należy rozgrzewać piekarnik przynajmniej przez 15 minut.
- W celu osiągnięcia optymalnego efektu gotowania/pieczenia, dla każdej potrawy należy odpowiednio dobrać

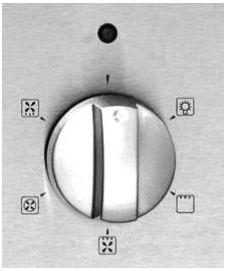
***temperaturę,***
***funkcję,***
***czas,***
***poziom umieszczenia***

### *Regulacja temperatury*




- Temperatura gotowania/pieczenia wymagana dla danej potrawy jest ustawiana za pomocą pokrętła regulatora temperatury w zakresie 60 °C – MAX. (ok. 250 °C).
- Czerwona kontrolka pracy nad pokrętłem regulatora temperatury świeci się podczas rozgrzewania urządzenia, po osiągnięciu przez urządzenie żądanej temperatury kontrolka gaśnie.
- Teraz w piekarniku można umieścić przygotowane potrawy.
- Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie, wówczas ponownie zaświeci się kontrolka pracy i urządzenie znów zostanie podgrzane do ustawionej temperatury.

### *Funkcje*



- Odpowiednio do sposobu przyrządzania danej potrawy należy dobrać funkcję piekarnika ustawiając pokrętło wyboru funkcji w odpowiedniej pozycji, obracając zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. W chwili ustawienia funkcji zaświeci się kontrolka nad pokrętłem.

Po uruchomieniu pokrętła zaświeci się **oświetlenie piekarnika.** Działa ono przez cały czas pracy piekarnika i gaśnie, gdy zostanie on wyłączony**.**

### ! *OSTRZEŻENIE!*

***Każda z poniżej wymienionych funkcji może być używana wraz z prawidłową nastawą temperatury.***

**Grill**

**Regulacja temperatury:** 60 °C – MAX. (ok. 250 °C**)**

Funkcja grillowania jest przeznaczona do zapiekania, podpiekania lub brązowienia potraw. **Czas pieczenia nie powinien przekraczać 5 minut.**

**Grill + cyrkulacja powietrza**

**Regulacja temperatury:** 60 °C – 200 °C

Tę funkcję można wybrać do grillowania mięsa, warzyw i drobiu. Podczas grillowania na ruszcie-półce na niższym poziomie należy umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody, aby ograniczyć pryskanie tłuszczu i powstawanie dymu.

**Cyrkulacja powietrza**

**Regulacja temperatury:** 60 °C – MAX. (ok. 250 °C**)**

W przypadku wybrania tej funkcji wewnątrz piekarnika krąży gorące powietrze równomiernie rozdzielane na wszystkie poziomy, umożliwia to optymalne efekty przy jednoczesnym gotowaniu/pieczeniu potraw przy odpowiednim czasie na wszystkich poziomach.

Przed umieszczeniem potraw piekarnik musi zostać wstępnie rozgrzany.

Ta funkcja nadaje się zwłaszcza do pieczenia ciast i przygotowywania większych ilości potraw.

**Rozmrażanie**

Tę funkcję wykorzystuje się do rozmrażania wszystkich rodzajów artykułów spożywczych. Jest ona polecana zwłaszcza dla wrażliwych artykułów spożywczych, które nie wymagają gorąca, jak np.: sos śmietanowy lub waniliowy, desery, ciasta owocowe itd.

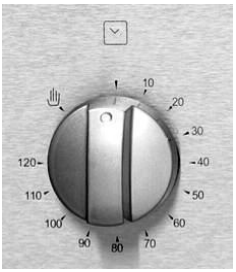
Podczas rozmrażania za pomocą tej funkcji, wentylator pozwala na skrócenie czasu rozmrażania o około połowę.

Aby przyspieszyć czas rozmrażania, w przypadku mięsa, ryb i chleba, należy ustawić temperaturę w przedziale 80 °C – 100 °C.

***OSTRZEŻENIE!***

***Podczas pracy drzwi piekarnika muszą być zamknięte bez względu na sposób gotowania/pieczenia.***

### *Czas gotowania/pieczenia*




- Czas gotowania/pieczenia zależy od rodzaju i ilości potraw, preferencji smakowych i doświadczenia.
- Czas przygotowania potrawy można wybrać w przedziale 0 – 120 minut przekręcając do odpowiedniej pozycji pokrętło regulatora czasu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Po upływie ustawionego czasu pokrętło regulatora czasu powraca do pierwotnej pozycji **„0“** i słychać sygnał dźwiękowy.
- W celu ustawienia pracy ciągłej, pokrętło regulatora czasu należy ustawić w pozycji , następnie obserwować proces gotowania/pieczenia, a na zakończenie wyłączyć urządzenie.

***WSKAZÓWKA!***

***Podane przepisy dotyczą ogólnych preferencji odnośnie zadowalającego efektu gotowania/pieczenia.***

***OSTRZEŻENIE!***

***Po zakończeniu korzystania z piekarnika wszystkie pokrętła z nim związane (regulator czasu, temperatury i funkcji) należy ustawić w pozycji „WYŁ”.***

***Poziomy***

- W piekarniku są dostępne **4 poziomy**:

  **1 dolny, 2 środkowe, 1 górny**.

- Środkowe poziomy są odpowiednie dla większości z zadań, ponieważ w tym obszarze występuje doskonała stabilizacja temperatury ustawionej za pomocą pokrętła regulatora temperatury.

**Wskazówki i rady**

- W związku z wielkością porcji i stosowaniem różnych naczyń z różnych materiałów o różnej grubości (terakota, szkło, aluminium, stal) mogą występować odchylenia od czasów wynikających z przepisów.
- W przypadku delikatnych potraw i dań przygotowywanych z udziałem spulchniaczy, należy unikać otwierania szklanych drzwi piekarnika, aby nie temperatura wewnętrzna nie uległa zmianie.
- W celu oszczędzania energii w przypadku długich procesów gotowania, piekarnik można wyłączyć kilka minut wcześniej, niż przewidziano w przepisie i nie otwierać szklanych drzwi piekarnika, aby wykorzystać pozostałe ciepło. Izolacja piekarnika zapewnia doskonałe efekty gotowania/pieczenia.

# 6. Czyszczenie i konserwacja

## 6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem, a także przed wykonaniem naprawy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (ciągnąc za wtyczkę!), zakręcić główny zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

***OSTRZEŻENIE!***

***Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!***

## 6.2 Czyszczenie

- W celu zapewnienia niezawodnego działania, higieny i wydajności, urządzenie należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia, zakręcić zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

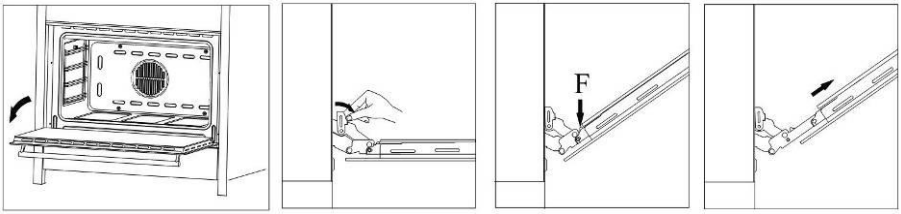
***Powierzchnia do gotowania na gazie***

- Zdjąć ruszty i osłony palników gazowych.
- Oczyścić powierzchnię do gotowania za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki nasączonej ciepłą wodą. W razie potrzeby można zastosować neutralny środek myjący (np. płyn do naczyń). Następnie osuszyć powierzchnię do gotowania.
- Ruszty i osłony palników gazowych można umyć za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki z zastosowaniem neutralnego środka do mycia (np. płynu do naczyń). Oporne zanieczyszczenia usunąć za pomocą szczotki z drutami mosiężnymi. Ruszty i osłony palników gazowych starannie opłukać wodą i osuszyć.
- Po zakończeniu czyszczenia osłon palników i rusztów należy je ponownie nałożyć, przed zapaleniem palnika.

***Piekarnik wielofunkcyjny***

- Wnętrze piekarnika i szyny na półki należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i ciepłej wody oraz środka myjącego przeznaczonego do powierzchni emaliowanych. Starannie opłukać ciepłą wodą uważając, aby nie pozostawić resztek środka myjącego. Następnie osuszyć wnętrze piekarnika i szyny na półki.

- Nie stosować szorstkich ścierek ani innych produktów, które mogłyby uszkodzić emalię w piekarniku.




- W celu ułatwienia czyszczenia wnętrza można zdemontować szklane drzwi piekarnika. Należy postępować w następujący sposób:
  - całkowicie otworzyć szklane drzwi piekarnika;
  - unieść małe pałąki przy obu zawiasach w kierunku ruchu wskazówek zegara;
  - Uchwycić szklane drzwi piekarnika po obu stronach i przymknąć je do około połowy, aż będzie słyszalny dźwięk mechanizmu zazębiającego;
  - po obu stronach nacisnąć na zaciski **F** i wyciągnąć szklane drzwi piekarnika z ich pozycji;
  - po zakończeniu czyszczenia szklane drzwi piekarnika należy ponownie zamontować w odwrotnej kolejności.

***Szklane drzwi piekarnika***

- Szklane drzwi piekarnika należy umyć za pomocą miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Następnie wytrzeć suchą ściereczką.

***Obudowa urządzenia***

- Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej (obudowa i powierzchnia do gotowania) należy stosować wyłącznie specjalne **środki do czyszczenia stali szlachetnej**, stosowanie nieodpowiednich środków może spowodować korozję urządzenia.
- **Nie** stosować środków zawierających chlor (wybielacze, kwas solny itd.).
- Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki

## 6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

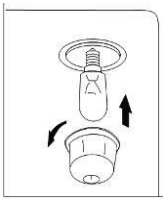
- Regularnie należy sprawdzać prawidłowość działania wszystkich elementów kontrolnych i zabezpieczających.
- Należy sprawdzać poprawność zapalania palnika i poprawność działania po ustawieniu najmniejszego płomienia.
- Należy kontrolować szczelność instalacji gazowej.
- Okresowo należy kontrolować przewód zasilania elektrycznego pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń, należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą wykonywać tylko wykwalifikowani specjaliści stosując oryginalne części zamienne i wyposażenie. **Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.**

***! OSTRZEŻENIE!***

***W celu zapewnienia bezpiecznej pracy, urządzenie należy regularnie, co najmniej raz w roku, poddawać przeglądowi wykonywanemu przez autoryzowany zakład specjalistyczny, w tym celu jest zalecane podpisanie umowy konserwacyjnej.***

# 7. Możliwe usterki

- W razie uszkodzeń i usterek należy zwrócić się do specjalistycznej placówki handlowej lub naszego serwisu.
- Jeśli nie działa oświetlenie piekarnika, należy wymienić żarówkę według poniższych wskazówek.
  - Upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania elektrycznego.
  - Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
  - Zdjąć osłonę żarówki w piekarniku.
  - Wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik.
  - Ponownie zamontować osłonę żarówki.



**Stosować wyłącznie żarówki odporne na wysoką temperaturę!**

# 8. Utylizacja

## Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

***UWAGA!***

***Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.***

***WSKAZÓWKA!***

***Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120